COLLECTION PATRIMOINES
Dossiers

91-04620/

Les PUBLICATIONS DU QUÉBEC

Les modes de vie de la population de Place-Royale entre 1820 et 1859

Annexe 2

Françoise Niellon
Céline Cloutier
Catherine Fortin
Cathy Yasui

Les Recherches Arkhis inc.

Québec

Le contenu de cette publication a été rédigé dans le cadre de l'entente sur la mise en valeur des biens culturels ayant pour partenaires le ministère des Affaires culturelles, la ville de Québec et l'Office de planification et de développement du Québec.

Réalisation	Les Recherches Arkhis inc.
Coordination	Jean-Paul Salaun
Rédaction de l'annexe 2	Françoise Niellon Céline Cloutier Catherine Fortin Cathy Yasui
Chargée de projet Ministère des Affaires culturelles Histoire Archéologie	 Renée Côté Louise Décarie
Saisie	Christine Tremblay
Conception de la couverture	André Latulippe

Photo de la couverture :
Québec basse-ville. Gravure de J. Weslar, vers 1879,
ANQ, Q. N.1075-11. Coll. initiale Qué.ville 183-195

Cette publication a été réalisée
par la Direction des communications
du ministère des Affaires culturelles.

Dépôt légal : 2e trimestre 1990
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN : 2-551-14152-4
© Gouvernement du Québec, 1990

Annexe 2

Les modes de vie de la population de Place-Royale entre 1820 et 1859: l'information archéologique

2.1 Les biens meubles
2.2 Les écofacts
2.2.1 Les macrorestes
2.2.2 Les restes animaux

Françoise NIELLON

Céline CLOUTIER

Catherine FORTIN

Cathy YASUI

Les Recherches ARKHIS inc.

QUÉBEC 1987

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES i

TABLE DES TABLEAUX iii

TABLE DES ILLUSTRATIONS iv

LISTE DES OUVRAGES CITÉS vi

1. LES OBJECTIFS ET L'APPROCHE 1

2. LA PROVENANCE DES ENSEMBLES ARCHÉOLOGIQUES RETENUS 7

3. LE CONTENU DES DÉPOTS: APERCUS D'ENSEMBLE 21

3.1 ACTIVITES ET BIENS MEUBLES: ASPECTS QUANTITATIFS 21

3.1.1 La répartition des objets par catégories fonctionnelles 21

3.1.2 L'utilisation des matériaux par fonctions 27

3.2 MATERIAUX ET TECHNIQUES: PERSISTANCES ET INNOVATIONS 33

3.2.1 Les nouveaux matériaux 33

3.2.2 Le façonnage des objets 50

3.2.3 Les techniques décoratives 57

4. LE CONTENU DES DEPOTS: UNE SÉLECTION D'OBJET 67

4.1 L'ALIMENTATION 68

4.1.1 La conservation 68

4.1.2 La préparation des aliments 84

4.1.3 La préparation et/ou le service 86

4.1.4 La consommation 91

4.2 L'HABILLEMENT 137

4.2.1 Les vêtements 137

4.2.2 L'entretien des vêtements 140

4.2.3 Les parures 142

4.3 LES SOINS DU CORPS 147

4.3.1 L'hygiène et la toilette 147

4.3.2 La médication 149

4.4 LES LOISIRS 158

4.4.1 Les pipes à fumer 158

4.4.2 Les jeux 161

4.5 L'AMENAGEMENT INTERIEUR DES HABITATIONS 166

4.6 LA COMMUNICATION ÉCRITE 174

5. ÉVALUATION D'ENSEMBLE 179

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1:	La répartition de la collection par catégories fonctionnelles	23
Tableau 2:	L'utilisation des matériaux par fonctions	28
Tableau 3:	La répartition de la céramique par types de corps	36
Tableau 4:	Les procédés décoratifs sur terre cuite fine blanche	39

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Planche 1	Ilot Fargues: plan cadastral et localisation des dépôts archéologiques	11
Planche 2	Les bouteilles à boisson en verre: les différents modèles	79
Planche 3	Les bouteilles à boisson en verre: le façonnage des culs et des extrémités du goulot	81
Planche 4	Les bouteilles à aliments solides	83
Planche 5	La vaisselle usuelle en terre cuite grossière	89
Planche 6	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: chinoiseries avec bordures à phalènes	113
Planche 7	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: chinoiseries et botanique	115
Planche 8	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la période romantique	117
Planche 9	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la période romantique (suite)	119
Planche 10	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: les séries botaniques	121
Planche 11	Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la technique du flown blue	123
Planche 12	Les décors de la vaisselle de table: l'imprimé rose et le polychrome	125
Planche 13	Les décors de la vaisselle de table:l'utilisation de l'étampe et celle des oxydes métalliques	127
Planche 14	La vaisselle usuelle en terre cuite jaune et en terre cuite fine blanche vitrifiée	129
Planche 15	Les pichets en grès fin à décor d'inspiration bacchique	131
Planche 16	La verrerie de table collective	133
Planche 17	La verrerie de table individuelle	135

Planche 18	**Les vêtements et les accessoires**	145
Planche 19	**L'hygiène**	155
Planche 20	**La toilette et la médication**	157
Planche 21	**Les pipes à fumer**	165
Planche 22	**Le chauffage et l'éclairage**	173
Planche 23	**L'écriture**	177

LISTE DES OUVRAGES CITÉS

ALYLUIA, Jeanne, "Verrerie du XIX e siècle; site Roma, Ile du Prince Edouard", pp.3-107 dans Histoire et Archéologie no. 27, Ottawa, Parcs Canada,1979.

ARIES, Philippe et G. DUBY dir., Histoire de la vie privée, tome 3, De la Renaissance aux Lumières, Paris, Seuil,1986, 637 p.

BEAUDET, Pierre, "Verre de bouteille recueilli dans les latrines de la réserve militaire du fort George, Ontario," pp.83-122, dans Histoire et archéologie no. 45, Ottawa, Parcs Canada, 1981.

BENOIT, Jean, "La construction navale à Québec au 19 e siècle : un secteur d'activité satellisé par le commerce du bois", dans Traditions maritimes au Québec, Québec, Gouvernement du Québec, 1985, pp. 344-371.

BURGESS, Joanne, "Montréal, 1840-1870 : le passage de l'artisanat à la fabrique", pp. 277-298 dans "Les métiers du cuir", publié sous la direction de J. Cl. Dupont et J. Mathieu, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Ethnologie de l'Amérique française, 1981.

CAMERON, Ch. et J. TRUDEL, Québec au temps de James Patterson Cockburn, Québec,Editions Garneau, 1976, 176 p.

CAMPBELL, Anita, (Le Groupe Patri-Arche Inc.), Le creamware, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Dossier no. 57, 1984, 292 p.

COLLARD, Elizabeth, Nineteenth-Century Pottery and Porcelain in Canada, Montréal, McGill University Press, 1967, 441 p.

COYSH, A. W. Blue and White Transfer Ware 1780-1840, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company,1971, 112 p.

Blue-Printed Earthenware, 1800-1850, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company, 1972,112p.

COYSH, A. W. et HENRYWOOD, The Dictionnary of Blue and White Printed Pottery, 1780-1880, Antique Collectors Club,1982, 422p.

DUPONT, J. Cl. et J. MATHIEU, (publié sous la direction de) Les métiers du cuir, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Ethnologie de l'Amérique française, 1981, 432 p.

Encyclopedia Americana (the), New York, Americana Corporation, 1970, 30vol.

Encyclopaedia Britannica (the new), 15th ed., Chicago, Encyclopaedia Britannica inc., 1974-1987, 32 vol.

GAGNON PRATTE, F., L'architecture et la nature à Québec au XIXe siècle, Québec, ministère des Affaires culturelles, 1980,334p.

GENET, Nicole et Céline MERETTE, Les maisons Guérouit et Vanfelson à Québec. Etude du matériel archéologique, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Dossier no. 26, 1977, 40 p. + ill.

GODDEN, Geoffrey A. Encyclopedia of British Pottery and Porcelain Marks,London, Barrie and Jenkins, 1964, 766p.

An Illustrated Encyclopedia of British Pottery and Porcelain, New-York, Bonanza Books, 1966, 390 p.

The handbook of British Pottery and Porcelain Marks, London, Barrie and Jenkins, 1968, 197p.

British Pottery, an illustrated Guide, London, Barrie and Jenkins, 1980, 452p.

Grand Larousse Encyclopédique en dix volumes, Paris, Librairie Larousse, 1960.

GREER, G. H., American Stonewares , Exton (Pa), Schiffer Publishing Ltd., 1981, 286p.

GROOVES, Sylvia, Needlework tools and accessories, London, Newton Abbot, David and Charles, 1973, 136p.

GUILLAND, Harold F., Early American Folk Pottery, Philadelphia-New-York-London, Chilton Book Company, 1971, 322p.

GUSSET, Gérard, Les grès bruns nords-américains,Ottawa, Parcs Canada, manuscrit classé, [s.d.,s.p.].

IMREH, Lydia, La céramique québécoise ancienne, collection Fortier-Tourangeau, Québec, Bibliothèque nationale, 1983,88p.

JONES, Olive R., Les bouteilles à vin et à bière cylindriques anglaises 1735-1850, Ottawa, Environnement Canada-Parcs, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1986,184 p.

JONES, Olive, Catherine SULLIVAN et al.,The Parks Canada Glass Glossary for the Description of Containers, Tableware, Flat Glass and Closures, Ottawa, Parks Canada, Studies in Archaeology, Architecture and History, 1985, 184 p.
Ed. en français : "Glossaire du verre de Parcs Canada", 185 p.

KARKLINS, Karlis, Perles trouvées au Fort Beauséjour (Nouveau Brunswick), Ottawa, Parcs Canada, Bulletin de recherches no. 161, 1981, 15p.

LA GRENADE-MEUNIER, Monique (Ethnotech inc.),Les modes de vie à Place-Royale,1760-1820, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, 1985, 552p. + annexes.

L'ANGLAIS, Paul G. Archéologie et comportement au Régime français : l'étude de deux dépôts de Place-Royale à Québec, Québec, Université Laval, thèse de maîtrise, 1986, 409 p.

LAPOINTE, Camille, Les latrines de la maison Imbert, rue St-Pierre, Québec, Québec, Ministère des Affaires culturelles,Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1983, 21 p., 2 annexes et 78 planches.

LA ROCHE, Daniel, La surveillance et le sauvetage de vestiges archéologiques au musée de la civilisation à Québec, Québec, Société Immobilière du Québec, manuscrit non publié, 1986, 338p., 10 annexes.

LEUNG, Felicity, Report on wallpaper in eight boxes and three packages from Place Royale, Québec, ministère des Affaires culturelles,Centre de documentation de Place-Royale, 1986, manuscrit non publié, s.p.

MARIER, Christiane (Le Groupe Patri-Arche Inc.),La collection archéologique de la Place-Royale. Les menus objets, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1981, 518 p., ill.,

MCNALLY, Paul, Verrerie de table au Canada 1700-1850, Ottawa, Parcs Canada, Histoire et archéologie no. 60, 1982, 164 p.

MINISTERE DES AFFAIRES CULTURELLES, "Cartes, plans et photos -Place-Royale- XIXe et XXe s", dans Dossier historique du lot 2112-6A, cahier 6, Québec, Centre de documentation de Place-Royale., [s.d., s.p.]

"Déclaration de J. Tod, du 8 mars 1806", dans Dossier historique du lot 2112-6A , Québec, Centre de documentation de Place-Royale., [s.d., s.p.]

MOUSSETTE, Marcel, (Les Recherches ARKHIS inc.) Les terres cuites grossières des latrines des maisons Estèbe et Boisseau, quartier Place-Royale, Québec , Québec, Ministère des Affaires culturelles, Dossier no 51,1981,184p.

Le chauffage domestique au Canada, des origines à l'industrialisation, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Ethnologie de l'Amérique française, 1983, 316 p.

Nouveau Larousse illustré (Le), Dictionnaire universel encyclopédique, Paris, Librairie Larousse, s.d., 7 vol. + suppléments.

OUELLET, Fernand, Histoire économique et sociale du Québec, 1760-1850, Montréal/Paris, Fides,1966, 639 p.

Principes d'analyse scientifique, objets civils domestiques, vocabulaire typologique, Paris, Imprimerie nationale, 1984, 632p.

ROSS, Lester A., Archaeological Metrology: English, French,American and Canadian Systems of Weights and Measures for North American Archaeology, Ottawa, Parcs Canada, History and Archaeology no 68, 1983, 123p.

ROTTENBERG, B.L. et J. TOMLIN, Glass Manufacturing in Canada : a Survey of Pressed Glass Patterns, Ottawa, National Museum of Man, Mercury Series, History Division, Paper no. 33, 1982, 72 p.

RUSSEL, Loris S. Lighting the Pioneer Ontario Home, Toronto, Royal Ontario Museum, What, Why, When, Where, Who? no. 12, 1966,16 p.

A Heritage of Light: Lamps and Lighting in the Early Canadian Home, Toronto, University of Toronto Press, 1968, 344p.

SAVARD Mario et Pierre DROUIN , Les pipes à fumer de Place-Royale, Québec, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1986, 409p.

SULLIVAN, Catherine, "Pour se faire une toilette", dans Bulletin de recherches no. 251, Ottawa, (septembre 1986), 14 p.

SUSSMAN, Lynne, Les motifs imprimés de Spode / Copeland dans vingt sites de la Compagnie de la baie d'Hudson, Ottawa, Lieux historiques canadiens, Cahiers d'archéologie et d'histoire no. 22, 1979, 243 p.

Le motif du blé: une étude illustrée, Ottawa, Parcs Canada, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1985, 91p.

TOFFLER, Alvin, La troisième vague, Paris, Denoël, 1980, 623p.

TREMBLAY, Katherine et Louise RENAUD (Groupe Harcart inc.), Les jeux et les jouets de la collection archéologique de Place-Royale, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1987, 220p.

TUNIS, Edwin, Colonial Craftsmen and the Beginnings of American Industry, New-York, Thomas Y. Crowell Company, 1965, 159 p.

WILSON, Bill et Betty, 19 th Century Medecine in Glass, Amador City (Ca), 19th Century Hobby and Publishing Co., 1971, 147p.

WOODHEAD, E.I., C. SULLIVAN et G. GUSSET, Appareils d'éclairage: collection de référence nationale, Parcs Canada, Ottawa, Parcs Canada, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1984,103 p.

1. LES OBJECTIFS ET L'APPROCHE

Utiliser l'information archéologique pour caractériser les modes de vie d'une époque, dans un lieu donné, pourrait paraître inadéquat si on ne précisait pas d'emblée la portée des objectifs visés.

Les limites de cette portée sont imputables d'une part à la nature même de l'information archéologique, d'autre part au caractère particulier de celle dont nous disposons pour cette étude.

D'une manière générale en effet, ce type d'information ne peut alimenter qu'un champ particulier des modes de vie: celui qui, pour s'exprimer, nécessite l'utilisation de biens matériels, c'est à dire d'artefacts potentiels. Lui échappent donc tous les comportements qui ont pour support le seul geste ou la parole. De plus, sont exclues les activités qui utilisent des biens peu mobiles, incassables ou que l'usure ne dévalorise pas, lesquels ont bien peu de chances d'être retrouvés à l'état archéologique.

Dans le cas précis de cette étude en outre, nos sources d'information archéologique sont, par nature, des résidus d'activités exclusivement domestiques: ces activités ont toutes eu pour espace la maison et ses dépendances. De plus, le caractère de "dépôt secondaire" de ces sources ne permet pas

d'en préciser davantage le cadre spatial: nous ne savons où exactement tel ou tel objet était utilisé, puisqu'ils n'ont pas été retrouvés in situ, mais après leur transfert ailleurs. Enfin, ces mêmes sources ne concernent qu'un seul milieu social: la bourgeoisie marchande.

En définitive, il résulte qu'aborder les modes de vie à Place-Royale signifie pour nous traiter la culture matérielle d'une des composantes sociales de cet environnement, en ce qui a trait à certaines de ses activités domestiques. Plus précisément, il s'agira de la culture matérielle de la bourgeoisie marchande, telle qu'elle se manifeste dans l'exercice à domicile des activités suivantes: l'alimentation, l'habillement, les soins du corps, certains loisirs, la communication par l'écriture et quelques aspects de l'aménagement intérieur des habitations.

Le sujet n'en demeure pas moins vaste et ardu. Car, par ailleurs, l'étude est circonscrite dans un temps précis: la période ca 1820-1859. Or ces années-là sont caractérisées par un grand nombre de changements, dont les répercussions sur la culture matérielle sont identifiables. Cette identification constitue en fait notre objectif principal.

L'époque est définie tout d'abord par l'avènement de l'ère industrielle. Cela affecte les biens de consommation par bien des canaux différents. Citons:

- la mécanisation et la production en série des biens de consommation, denrées alimentaires exceptées: la révolution industrielle qui n'avait jusqu'alors touché que la fabrication des matières premières pénètre le

domaine des produits finis. Les applications techniques des progrès de la recherche fondamentale affecteront et les matériaux eux-mêmes et les méthodes de production;

- les bouleversements dans le domaine du transport: constructions de routes,
  chemins de fer, canaux et bateaux à vapeur entraînent la concentration de la production et l'élargissement des marchés. L'approvisionnement du citoyen des grands centres urbains du Québec en sera profondément modifié;
- l'avènement de la publicité par l'imprimé: annonces dans les journaux et catalogues constituent un type d'information et de sollicitation du consommateur tout à fait nouveau.

Mais l'époque est aussi celle qui annonce l'avènement de la bourgeoisie victorienne ou second Empire. Il s'agit là de toute une évolution des valeurs morales qui, du point de vue de la culture matérielle, va dans le même sens que l'industrialisation: le confort succède au luxe. Il faut probablement voir là une conséquence d'un phénomène nouveau: la vie familiale envahit l'espace domestique, désormais considéré comme le domaine du privé. Les portes de la maison bourgeoise ne sont plus ouvertes à autrui qu'à jours et heures fixes, connus de tous [1].

---

1 . A ce sujet et sur la récupération de la sociabilité bourgeoise par les institutions (clubs, associations diverses), cf. Philippe ARIÈS, "Pour une histoire de la vie privée", dans Histoire de la vie privée, Ph. Ariès et G. Duby dir., Paris, Seuil, 1986, t.3, pp.14-16.

Il en découle une attitude nouvelle vis à vis du mobilier domestique. Celui-ci n'est plus depuis longtemps un simple ensemble d'objets utilitaires, rangés à l'écart lorsqu'hors service; il n'est plus non plus l'objet-symbole social que le 18ème siècle avait engendré dans les milieux aisés. La bourgeoisie du 19ème siècle considère les biens meubles comme avant tout destinés à son propre usage. Aussi, parmi les qualités qui détermineront le choix de telle ou telle pièce, robustesse et économie ne seront pas les moindres. Les arts décoratifs devront respecter ce nouveau goût et la marge laissée à la fantaisie sera étroi-te. Le mot "luxe" deviendra, dans la 2ème moitié du siècle, synonyme d'ostentation ou de gaspillage et rien n'est plus contraire à la moralité de la bourgeoisie d'alors.

Pour identifier ces changements dans la culture matérielle de la bourgeoisie marchande de Place-Royale, il nous a paru nécessaire de procéder successivement aux démarches suivantes:

1) établir la provenance de notre information archéologique afin d'en préciser la signification;
2) évaluer l'ensemble constitué par nos sources en le comparant à d'autres, afin d'en faire ressortir les caractéristiques à un premier niveau: l'évolution du rapport fonctions/matériaux. Nous verrons en effet que si une évolution est bel et bien décelable par la simple répartition des collections en catégories fonctionnelles, la subdivision par matériaux de base amène dans certains cas un supplément d'information intéressant. A ce niveau-ci, un faciès caractéristique de la période 1820-1860, et même une évolution au cours de celle-ci, devraient se dessiner;

3) analyser matériaux et techniques en termes de persistances et d'innovations, afin de passer du faciès "archéologique" au faciès "culture matérielle". Dans cette optique, ne seront bien sûr passées en revue que les innovations technologiques qui affectent les objets susceptibles de figurer dans nos dépôts;

4) enfin, présenter des exemples précis de toutes les composantes de cette culture matérielle que constitue la somme des persistances et innovations. Nous utiliserons pour cette présentation illustrée le cadre commode des catégories fonctionnelles.

2. LA PROVENANCE DES ENSEMBLES ARCHEOLOGIQUES RETENUS

Les nombreuses interventions archéologiques générées par le projet Place-Royale ont progressivement mis au jour une quantité imposante d'artefacts du 19ème siècle. Mais quelques-unes d'entre elles seulement ont permis de constituer les ensembles cohérents nécessaires pour identifier les faciès archéologiques de périodes bien délimitées.

Il s'agit dans tous les cas, que nous sachions, de dépôts localisés dans des espaces restreints et clos (latrines, tonneau, puits, caches...) et non de couches d'occupation situées en aire ouverte (cours, rues, jardins, grèves...), ou même fermées mais plus vastes (caves...). Cette situation a ses avantages, mais aussi ses inconvénients.

L'avantage majeur consiste dans le fait que les objets en verre et en céramique sont relativement complets: dans les dépôts en aires restreintes et closes, non seulement la fragmentation des objets est moindre (elle est parfois nulle), mais encore les tessons étant circonscrits dans un espace limité, les objets sont assez aisément reconstituables. Leur étude en est facilitée et leur pouvoir de communication accru. A l'opposé, les artefacts recueillis

en aires ouvertes sont habituellement très morcelés, leurs fragments dispersés et, en conséquence, leur état très fragmentaire.

L'inconvénient principal réside dans le caractère sélectif des rejets auxquels le dépôt doit son origine. Tout d'abord, il s'agit de rejets délibérés, sauf exceptions, et non de pertes par inadvertances; ensuite, ces rejets concernent surtout les objets relativement volumineux et non les petits, dont l'abandon en aire ouverte ne faisait pas problème. Aussi trouve-t-on par exemple dans ces aires closes peu de pipes ou de clous, lesquels abondent dans les lieux ouverts densément occupés. De ce fait, les ensembles ainsi constitués sont moins diversifiés et, lorsqu'il s'agit d'analyser le faciès dont ils témoignent en termes d'activités, certaines de ces dernières sont inéluctablement sous-représentées.

Il n'en demeure pas moins que, toutes choses égales, de telles collections détiennent un potentiel interprétatif important. Par "toutes choses égales", nous voulons dire qu'à condition de comparer ces collections entre elles et entre elles seulement, les différences entre les assemblages émanant de groupes distincts en termes soit sociaux, soit de temps, soit d'espace, peuvent être saisies. En l'occurrence, c'est la comparaison entre assemblages homogènes en termes de contextes social et spatial, mais différents dans le temps, que notre mandat nous a amenées à privilégier.

Au départ, il nous était proposé d'appuyer l'étude sur la seule collection CeEt28-1A; après réflexion, nous y avons adjoint deux autres dépôts: ceux

des unités archéologiques CeEt143-7A4/5 et CeEt215-1A8/9/10.

Les trois dépôts proviennent de volumes clos et restreints, tous situés dans l'"îlot Fargues" que délimitent les rues St-Pierre à l'ouest, St-Jacques au nord, Dalhousie à l'est et St-Antoine au sud (fig.1).

Les sites CeEt28 et 143 sont localisés dans la partie nord de l'îlot Fargues, soit sur le terrain appartenant à l'origine au Séminaire de Québec; en outre, ils se trouvent dans la moitié ouest de cette zone, soit celle qui fut remblayée pour exhausser le sol marécageux de la batture du fleuve dès la 1ère phase d'occupation effective du secteur, vers 1750. Le site CeEt215, localisé dans la partie sud-est de l'îlot, se trouve au contraire en dehors des limites originales du fief du Séminaire et au-deça du quai formant la limite orientale de la 1ère occupation, dans une zone conquise sur la grève vers 1790.

Dès les premiers lotissements et jusqu'à la fin de la période qui nous concerne, ce quadrilatère est partagé entre quelques membres d'un groupe social très homogène: la classe marchande. De plus, à partir de 1780 du moins, il y a souvent associations d'affaires entre propriétaires voisins. Aussi, certains changements dans les titres de propriété peuvent-ils être parfois plus fictifs que réels.

Mais le problème pour nous ne se situe pas là. En effet, ce qui nous importerait avant tout serait de parvenir à mettre un nom de famille sur les pro-

priétaires des objets dont nos dépôts sont constitués, quelque soit le titre auquel ceux-là occupent tel ou tel terrain.

CeEt28-1A

Il s'agit d'un dépôt circonscrit dans des latrines situées dans la cour arrière d'une maison constituant la façade du lot 2111 sur la rue St-Pierre.

Les latrines étaient adossées au sud contre le mur mitoyen séparant ce lot de la propriété voisine (ex-hôtel et cour Estèbe); à l'est, elles étaient appuyées contre le flanc d'un long entrepôt est-ouest, bâti contre ce même mur mitoyen. Il semble bien que ces latrines en remplacèrent d'autres, situées en partie plus à l'ouest, donc plus proches de la maison, mais aussi en partie à l'emplacement même des suivantes [1].

Ces latrines furent fouillées en 1982 [2]. Le dépôt constituait un volume de ca 1,55 x 3,05 x 2m. L'archéologue a alors dressé des artefacts recueillis un inventaire et une analyse détaillés.

---

1 . D. LA ROCHE, La surveillance et le sauvetage de vestiges archéologiques au musée de la civilisation à Québec, Québec, Société Immobilière du Québec, manuscrit non publié, 1986, p.165-166.

2 . C. LAPOINTE, Les latrines de la maison Imbert, rue St-Pierre, Québec, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1983, 21p, 2 annexes.

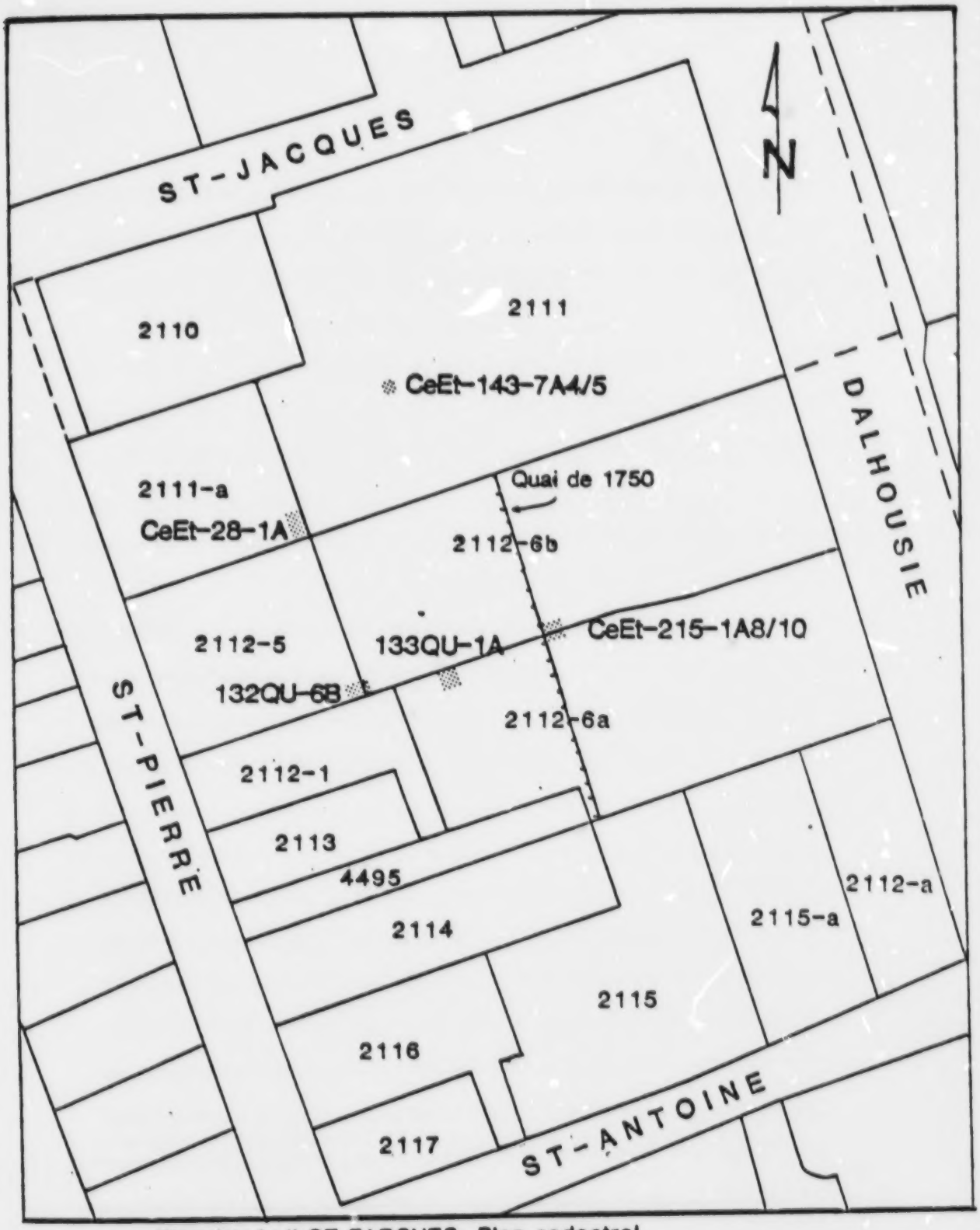


Planche 1 : ILOT FARGUES Plan cadastral
et localisation des dépôts archéologiques

ECHELLE 1:600 ARKHIS 1987 MSJ

D'après ses éléments diagnostiques, le dépôt est constitué d'objets dont les dates de fabrication s'étendent entre ca 1800 et la fin du siècle. Mais, en majeure partie, ces objets relèvent de la période ca 1835-1870.

La maison appartient à William Burns de 1808 à 1829, date de la mort de Burns; puis, ses héritiers la vendent à Henry Atkinson en 1831; celui-ci meurt en 1858 et ses héritiers en resteront propriétaires jusqu'en 1907.

En tenant compte du décalage entre date de fabrication et rejet des objets, deux hypothèses sont envisageables:

1) W. Burns fait construire ces nouvelles latrines au moment où il acquiert la propriété, soit en 1808. Dans ce cas, étant donné la rareté dans le dépôt des artefacts datant d'avant ca 1830, soit les seuls attribuables à l'occupation de la famille Burns, il faut croire que cette dernière rejetait l'essentiel de ses rebuts ailleurs;

2) c'est Henry Atkinson qui les fait construire en 1831 lorsqu'il acquiert la propriété, et il y jette dès sa construction, à l'occasion d'un nettoyage systématique de la maison et de la cour, tous les résidus laissés par les occupants précédents et dont certains peuvent fort bien avoir été fabriqués 30 ans auparavant. Cela est plausible si l'on estime que le dépôt d'objets non biodégradables au fond de latrines constitue une mesure sanitaire bénéfique. Mais d'autre part, les latrines précédentes (CeEt28-6B4) ne paraissant pas contenir d'artefacts postérieurs à ca 1800, il faudrait supposer que les Burns se passèrent de latrines pendant 20 ans ou que la

construction des latrines 1A a précisément détruit la partie du dépôt de 6B4 datant de l'occupation Burns. Les dépôts de latrines étant systématiquement non stratifiés, cela paraît peu probable. Aussi pensons-nous que la première hypothèse est la plus vraisemblable.

Mais les propriétaires successifs résident-ils eux-mêmes sur les lieux? Si cela paraît tout à fait certain pour William Burns, comme en témoigne l'inventaire après décès de celui-ci, le cas de la famille Atkinson est beaucoup plus problématique.

En effet, grâce à la fortune qu'il édifie dans le commerce du bois et le financement de la construction de navires [3], H. Atkinson est vite devenu un très important propriétaire foncier et ses biens à Québec comprennent bon nombre de maisons [4]. En ville basse, lorsqu'il acquiert la maison de Burns en 1831, il est déjà propriétaire depuis au moins 6 à 7 ans de trois lots sur la rue St-Jacques, dont l'un comprend deux maisons et le troisième une "vieille" maison. Une de ces maisons, à l'angle de St-Pierre et St-Jacques, est celle du lot 2110, future Banque de Québec. Il est possible qu'Atkinson y habite

---

3 . J. BENOIT, "La construction navale à Québec au 19 e siècle : un secteur d'activité satellisé par le commerce du bois", dans Traditions maritimes au Québec, Québec, Gouvernement du Québec, 1985, pp.344-371.

4 . Les informations qui suivent sont le résultat de notre lecture des données que nous a fournies John Willis, en particulier celles provenant du relevé des rôles d'évaluation de la Ville de Québec de 1824 à 1840; ceux-ci sont difficiles à interpréter avec précision et, faute de temps, nous n'avons pu qu'en rester aux hypothèses.

jusqu'en 1830, où il emménagerait dans la maison de feu Burns, J. Caldwell et la Banque de Montréal devenant co-locataires de la maison de l'angle; mais les indications du rôle d'évaluation de la ville ne permettent que de l'envisager, non de l'affirmer.

Qui plus est, à Sillery, Atkinson acquiert en 1833 ou 1835 le domaine de Spencer Wood. Il y fait embellir la villa du Bois de Coulonge, dont J.P. Cockburn nous a laissé une aquarelle 5 de peu antérieure aux travaux [5]. En outre, il fait aménager sur le domaine des jardins splendides, dignes de sa fonction de Président de la Société d'Horticulture de Québec. Vers 1850, Atkinson ayant loué avec promesse de vente la Bois de Coulonge au Gouvernement, il fait construire sur une autre partie du domaine la villa et les Jardins de Spencer Grange qui resteront dans la famille jusqu'en 1830[6]. Mais Bois de Coulonge et Spencer Grange sont des résidences saisonnières et sans doute, l'hiver, les Atkinson utilisent-ils la maison de la rue St-Pierre. Après la mort d'Atkinson et du moins dès 1865, nous savons que cette dernière est, ne serait-ce qu'en partie, occupée par des bureaux [7].

---

5 . Ch. CAMERON et J. TRUDEL, Québec au temps de James Patterson Cockburn, Québec,Editions Garneau, 1976, p.148, fig. 135.

6 . F. GAGNON PRATTE, L'architecture et la nature à Québec au XIXe siècle, Québec, ministère des Affaires culturelles, 1980, pp. 53,209-210,308.

7 . Cf. "Plan of the properties of the Estate of the late Henry Atkinson Esq situate on Peter and James Streets Quebec from an actual survey", Québec, 11 juillet 1865, dans Cartes , plans et photos - Place-Royale - XIXe et XXe s., cahier 6, Centre de documentation Place-Royale, Québec, ministère des Affaires culturelles: le bâtiment y est désigné comme "building" et non comme "dwelling"; en outre, les latrines, non indiquées comme telles, se trouvent sous une petite dépendance occupant tout l'espace entre la maison et le grand hangar ou "white brick Store".

Quoiqu'il en soit, en ce qui concerne les années ca 1830-1860, à défaut de preuves contraires, nous sommes amenées à supposer que nul autre que la famille Atkinson occupa l'ancienne maison de Burns.

CeEt143-7A4/5

Ce dépôt semble constitué par le remplissage d'un tonneau enfoui dans une fosse creusée à cet effet, puis comblée. Il fut mis au jour en 1984, au cours de la surveillance archéologique effectuée durant les travaux d'excavation du chantier du Musée de la Civilisation [8]. Il était situé sur la même propriété Burns/Atkinson, dans le passage faisant face au long entrepôt est-ouest et menant jusqu'au quai.

D. La Roche, archéologue responsable de la surveillance, indique: "La configuration stratigraphique démontre que l'on a d'abord creusé une fosse pour y enfouir le tonneau, que l'on a ensuite graduellement rempli de restes variés. Le tout fut enfin recouvert du sol excavé en première instance". L'auteur voit là un indice permettant de supposer que "déjà à cette époque, on ait eu recours à l'enfouissement sanitaire plutôt qu'au rejet des ordures dans le fleuve".

---

8 . D. LA ROCHE, op. cit., pp.160-161.

En fait, le contenu du dépôt permet d'envisager que le tonneau a pu être rempli en une seule fois et non graduellement; en outre, la stratigraphie ne nous indique pas si le tonneau a été enfoui avant ou après remplissage. Quoiqu'il en soit, c'est l'homogénéité du dépôt en tant qu'ensemble datable qui fait pour nous sa valeur: la très grande majorité de son contenu appartient aux années 1840 en termes de date de fabrication et représente donc un assemblage d'objets utilisés dans la 2ème moitié de la période qui nous concerne.

S'il est incontestable qu'Henry Atkinson est alors propriétaire de la cour où fut retrouvé le tonneau, les mêmes incertitudes que dans le cas précédent affectent l'attribution des objets du dépôt à sa famille, comme la consommation des nourritures dont les déchets y ont été r cueillis.

Le dépôt représente un volume d'environ 1m x 1m x 80cm.

CeEt215-1A8/10

Mis au jour en 1984, au cours des mêmes travaux dus à la construction du musée de la Civilisation [9], ce dépôt était contenu dans un espace bien circonscrit semble-t-il, mais dont l'identification en termes de fonction et de propriété demeure problématique.

---

9. Ibid., pp.119-121.

Situé à cheval sur les lots cadastraux 2112-6a et 2112-6b, il était limité à l'ouest par le parement extérieur du quai nord-sud édifié en 1750 par Nicolas Boisseau et Guillaume Estèbe: l'extrémité sud du dépôt se trouve au pied de la propriété Boisseau et sa partie nord au pied de la propriété Estèbe; la limite entre lots fonciers dans cet axe restera inchangée ultérieurement, au cours des multiples transmissions successives. Au sud, le dépôt était contenu par un contrefort édifié par Boisseau pour renforcer le mur du quai. Sur les deux autres côtés, soit au nord et à l'est, il n'était délimité semble-t-il par aucune construction; il pourrait donc y avoir eu de ces deux côtés simple creusage dans le remblai de la grève, sans soutènement d'aucune sorte. Enfin, ce dépôt reposait, semble-t-il, directement sur le sol de l'ancienne grève au sud, mais sur des pièces de bois au nord; l'archéologue paraît penser que ces pièces de bois appartenaient à un quai érigé en 1788. Le tout s'étend sur environ 1,90 x 1,90m. En outre, dans la partie sud du dépôt, les vestiges de deux petites maçonneries de pierres sèches nord-sud ont été notées: l'une était appuyée contre le parement extérieur du quai de Boisseau, l'autre se trouvait plus à l'est, à l'extrémité du contrefort. L'archéologue n'en suggère ni datation ni fonction.

Le contenu du dépôt indique le rejet d'objets fabriqués au plus tôt dans la 1ère décennie du 19ème siècle et surtout dans les 2ème et 3ème décades du siècle. En fait, le dépôt paraît si étroitement circonscrit dans le temps, qu'il est possible qu'il ait été constitué en une seule fois, à la fin des années 1830.

D'autre part, la nature domestique de ces rebuts ne fait aucun doute [10]. Sur les propriétés de qui cet espace était-il situé dans ces années-là?

Au sud, au pied du quai Boisseau, la grève avait été depuis longtemps remblayée par James Tod, successeur de Boisseau. Tod y avait édifié en 1788 un premier quai nord-sud en bois, qu'il fit remplacer bientôt par un grand quai est-ouest; en 1806, ce quai est dit avancer vers l'est de 275 pieds, mesures françaises [11].

Toutefois, l'archéologue envisage que c'est au cours de la construction du quai de 1788 que Tod aménagea la fosse contenant le dépôt; il suppose qu'il s'agissait de latrines et trouve "une confirmation de [leur] existence sur la maquette Duberger qui illustre un petit bâtiment exactement à l'endroit où nous avons recueilli les artefacts" [12].

Mais tout d'abord, la datation du dépôt s'accorde mal avec cette hypothèse: si la fosse avait été aménagée en 1788, nous aurions des artefacts datant de tout le dernier quart du 18ème siècle, ce qui n'est pas le cas. Ensuite, l'utilité de cette fosse ne paraît pas évidente puisque la famille Tod disposait déjà

---

10 . Cf. ci-dessous les tableaux 1 et 2 du chapitre 3.1.

11 . Cf. la déclaration de J. Tod, du 8 mars 1806, dans Dossier historique du lot 2112-6A . Centre de documentation Place-Royale, Québec, Ministère des Affaires culturelles.

12 . D. LA ROCHE, op. cit. pp.120-121.

non seulement de latrines [13], mais encore d'une "souille" permettant d'évacuer dans le fleuve les ordures ménagères [14]. Enfin, rappelons que le dépôt n'est situé sur la propriété Tod que dans sa moitié sud: ce n'est donc que celle-ci qui se trouve sous l'édicule figurant sur la maquette de Duberger; son autre moitié se trouve sous le hangar de la propriété voisine, qu'en 1810 John Caldwell acquiert de la veuve de Peter Stuart.

En tout état de cause, nous pensons donc qu'il faut exclure que les objets du dépôt CeEt215-1A8/10 aient pu appartenir à la famille Tod.

Maison et quai de Tod sont revendus à John Goudie à une date indéterminée, située entre 1806 et 1818. Dès lors, la maison est, du moins en partie, occupée par des bureaux [15]. John Goudie acquiert aussi, de Caldwell, le quai situé au nord, sur le lot 2112-6b. Quelques années après sa mort, en 1829, sa veuve revend la maison à James George, qui la conserve jusqu'en 1837; mais nous ne savons si George acquiert aussi le quai. En 1839, les représentants de J. Caldwell étaient propriétaires de ce quai. Leur appartenait encore à cette date le lot 2112-5, dont la maison (ex-hôtel Estèbe) avait été trans-

---

13 . Situées à l'ouest de la maison, ces latrines (133QU) ont été fouillées en 1974; elles furent utilisées, d'après leur contenu, jusqu'au moins ca 1810 ou 1820.

14 . Cf. le plan annexé à l'acte de vente d'un emplacement par Boisseau à Tod (1777); pièce du dossier cité n.11.

15 . Cf. "résumé historique, maison Boisseau", dossier cité n.11, dont nous avons également tiré les informations qui suivent.

formée dès 1810 en immeuble à bureaux et, apparemment, ils avaient à nouveau acheté le quai du lot 2112-6b.

Si l'on admet que le dépôt a été, si ce n'est constitué, du moins clos à la fin des années 1830, et vu son caractère domestique, il nous semble que le plus plausible est d'en attribuer l'origine à l'occupation par J. George de l'ancienne maison Boisseau/Tod: à cette époque, même s'il est très probablement utilisé en partie à des fins commerciales, l'édifice est encore qualifié de "maison" et non de "magasin" comme c'est le cas après 1839.

D'autre part, en raison de l'emplacement du dépôt, il serait normal d'envisager que la fosse, au fond de laquelle celui-ci se trouvait, avait été creusée à un moment où le quai sud et le quai nord, et donc les bâtisses érigées sur l'un comme sur l'autre, appartenaient à un même propriétaire. Or, s'il ne semble pas que ce fut jamais le cas de J. George, nous sommes assurées que c'était celui de J. Goudie dans les années 1820 et celui de J. Gibb, représentant de Caldwell via John Jones, à la fin des années 1830. Il se peut donc que la fosse ait été utilisée comme dépotoir à la fin des années 1830, mais ait été creusée, pour des raisons que nous ignorons, quelques 20 ans plus tôt. Il n'en demeure pas moins que ce sont probablement des restants de biens ayant appartenu à James George qui y furent alors jetés.

Quoiqu'il en soit, nous sommes toujours dans le monde de la classe marchande, dans le milieu même qui, à cette époque, est celui d'Henry Atkinson.

3. LE CONTENU DES DEPOTS: APERCUS D'ENSEMBLE

3.1 ACTIVITÉS ET BIENS MEUBLES: ASPECTS QUANTITATIFS

3.1.1 La répartition des objets par catégories fonctionnelles

Ce volet de l'analyse a pour but d'identifier en termes d'activités l'évolution des ensembles archéologiques dont nous disposons.

Pour ce faire, nous avons donc tout d'abord dressé la liste des fonctions domestiques qui sont représentées dans les collections et réparti dans ces catégories chacun des objets des dépôts. A été éliminé, comme non pertinent par rapport au thème de l'étude, ce qui relève des activités liées au commerce et à la construction, ainsi que les outils normalement utilisés à l'extérieur de l'espace domestique. L'abondance des objets employés dans l'exercice des différentes activités retenues peut alors être évaluée en termes de pourcentages et, sur cette base, les trois ensembles peuvent être comparés. Ceci a été fait à partir des inventaires des collections [1].

---

1 . L'inventaire de la collection CeEt28-1A a été dressé par C. Lapointe; nous en avons retenu les artefacts entrés sous les lots 4, 6 et 7. L'inventaire des collections CeEt143-7A4/5 et CeEt215-1A8/9/10 a été effectué par G. Dugay.

Mais, pour pouvoir mieux interpréter cette répartition des artefacts par catégories fonctionnelles, nous avons aussi procédé à la même opération sur deux ensembles archéologiques antérieurs et en tous points comparables aux nôtres: ils proviennent du même milieu urbain (la basse-ville, à proximité de Place Royale et du port), du même milieu social (la bourgeoisie marchande) et d'un contexte archéologique similaire (latrines). Il s'agit:
1) de l'ensemble formé par les collections 132QU-6B et 133QU-1A, relevant de l'occupation des lots cadastraux 2112-5 et 2112-6a à la période ca 1760-1820, 2) de la collection 1QU 2154b-1L, relevant de l'occupation du lot 2154 à la période 1680-1760. Ceci a été fait à partir des rapports qui prennent en compte l'ensemble de ces collections [2].

Le tableau #1 présente les résultats issus de notre lecture de ces différents documents [3]. Traitées ainsi au moyen d'une même grille clasificatoire, les cinq ensembles deviennent comparables et leur interprétation en termes de représentation des activités est alors possible. Soulignons au préalable que les pourcentages obtenus, malgré leur apparente précision, ne doivent pas être considérés comme des valeurs exactes: même si nous avons pris soin de classer dans "indéterminé" ou "multifonctionnel" tous les objets

---

2 . M. LA GRENADE-MEUNIER, (Ethnotech inc.), Les modes de vie à Place-Royale, 1760-1820, Québec, Ministère des affaires culturelles, 1985, Annexe 3. P.G. L'ANGLAIS, Archéologie et comportement au Régime français : l'étude de deux dépôts de Place-Royale à Québec, Québec, Université Laval, thèse de maîtrise, 1986, p.275: tableau 30.

3 . Ces résultats peuvent donc différer légèrement de ceux contenus dans les rapports traitant de ces collections, par suite d'une ventilation autre des objets entre les catégories fonctionnelles.

Tableau 1: La répartition de la collection par catégories fonctionnelles

Provenances / Fonctions	1800-1900 CeEt 28-1A		1840-1860 CeEt 143-7A		1820-1840 CeE 215-1A		1760-1820 132 QU-6B 133 QU-1A		1700-1760 1QU 215 4b, 1L	
	objets	%	objets	%	objets	%	objets	%	objets	%
Alimentation										
Préparat. froid	19		6		10		79		66	
" chaud	1		-		-		5		36	
Consom. collec.	109		13		30		263		114	
" indiv.	302		90		178		969		243	
Entreposage	136		39		101		886		189	
Prép./ Service	92		31		17		15		-	
Total	659	58.06	179	62.15	336	77.95	2217	79.54	648	83.61
Habillement										
Vêtement	114		10		7		168		3	
Entretien	6		24		22		3		-	
Parure	8		3		-		132		23	
Total	128	11.27	37	12.84	29	6.72	303	10.87	26	3.35
Soins du corps										
Hygiène	17		1		14		76		21	
Toilette	6		5		4		38		32	
Médication	58		4		12		36		16	
Total	81	7.13	10	3.47	30	6.96	150	5.38	69	8.90
Loisirs										
Jeux	22		-		-		11		-	
Consom. tabac	164		22		14		20		26	
Total	186	16.38	22	7.63	14	3.24	31	1.11	26	3.35
Aménag. int. Habitation										
Chauffage	2		1		-		-		-	
Eclairage	8		1		1		2		1	
Quinc. mobilier	2		13		-		-		-	
Décoration	20		8		2		17		5	
Total	32	2.81	23	7.98	3	0.69	19	0.68	6	0.77
Communicat.										
Ecriture	16	1.40	-	-	2	0.46	1	0.03	-	-
Indéterminé	33	2.90	17	5.90	17	3.94	66	2.36	-	-
TOTAL	1135	99.95	288	99.97	431	99.96	2787	99.97	775	99.98

dont la fonction nous paraissait ambiguë, ils n'indiquent qu'un ordre de grandeur. A l'évidence, l'évolution majeure se situe dans le domaine de l'alimentation: les objets relatifs à cette activité prennent proportionnellement une importance de moins en moins grande au cours du temps. On notera que le changement paraît s'effectuer brutalement à la jonction des collections CeEt215 et CeEt143, soit vers 1840. Comment interpréter cette information? On peut tout d'abord envisager qu'à partir de cette date approximative, les objets utilisés pour les fonctions alimentaires sont faits d'un matériau plus résistant qu'auparavant et donc produisent moins de rebuts. Ceci reflète effectivement les progrès accomplis dans le domaine de la céramique au moins, en vue d'obtenir une vaisselle de table plus durable.

Or la vaisselle de table, qu'elle soit individuelle ou collective, constitue une proportion grandissante des assemblages relatifs à l'alimentation, au détriment surtout de ceux relatifs à l'entreposage. Que traduit cette donnée? Très vraisemblablement une dévalorisation de la vaisselle de table, qu'elle soit en céramique ou en verre: objets précieux au 18ème siècle, ils sont banalisés au 19ème et la coupure dans ce domaine paraît s'effectuer au début du siècle et non quelque trente ans plus tard.

En effet, pour que les objets relevant d'une même fonction soient abondants dans un dépôt archéologique, particulièrement lorsqu'il s'agit de dépôts du type latrines, il faut que leur valeur soit moindre. Et par valeur, nous entendons non seulement leur prix d'acquisition, mais aussi celle que leur confère l'attitude mentale de leur propriétaire vis à vis des biens de

consommation. En outre, intervient le facteur fragilité/résistance, mais seulement en liaison avec le facteur prix: un objet peu cher sera d'autant plus abondant qu'il est fragile (pipes par exemple), mais un objet fragile restera relativement rare s'il est cher (verre de table au Régime français par exemple).

De fait, ce qui caractérise la vaiselle du 19ème siècle, à savoir la résistance plus grande des matériaux et le coût peu élévé des produits, se traduit par une abondance accrue sur le marché et donc chez les particuliers, mais une relative rareté dans les rebuts domestiques: on en a plus, mais on en casse moins. Parmi les biens relatifs à l'alimentation, ces objets tiennent une part de plus en plus grande parce qu'ils ne valent rien, mais par rapport à l'ensemble archéologique, ils deviennent plus rares puisqu'ils se brisent moins.

Cette importance moindre des objets relatifs à l'alimentation dans nos dépôts s'opère principalement au bénéfice de ceux ayant trait à l'habillement et aux loisirs. Dans le domaine de l'habillement, l'accroissement quantitatif entre 18ème et 19ème siècle est encore plus net si l'on tient compte de la présence "anormale" de 134 chaussures dans le dépôt 132QU, qui gonfle considérablement la représentation de la fonction dans cette collection. Ceci étant, on peut préciser que la progression de l'habillement est due essentiellement aux fixations de vêtement, en l'occurence aux boutons.

Quant aux loisirs, le poids quantitatif de la catégorie après ca 1840 est entièrement dû à la présence des pipes en argile blanche, ce qui implique soit un accroissement de la consommation du tabac, soit une manière différente d'en user.

Dans le domaine des soins du corps, les données du tableau indiquent une évolution "en dents de scie", d'assez faible amplitude toutefois. La variation majeure apparaît être le recul de la catégorie dans la collection CeEt143; sommes-nous pour autant autorisés à traduire ce recul par une diminution de l'hygiène et de la médication à la période 1840-1860? Cela est envisageable, mais demanderait des données quantitatives beaucoup plus importantes pour être vérifié. Aussi nous limiterons-nous à indiquer les deux seuls changements qui sont assez clairement décelables: la disparition progressive des produits de beauté compacts, auparavant contenus dans les pots dits "à onguent" et la multiplication tardive des bouteilles à médicaments.

Quant aux catégories "aménagement intérieur des habitations" et "communication", le nombre des artefacts dont nous disposons dans chacune des collections est trop faible pour avoir valeur statistique: il nous faudra donc chercher d'autres types d'indicateurs pour pouvoir saisir l'évolution de ces fonctions. Tout au plus pouvons-nous souligner à ce stade, dans le domaine de l'écriture, la multiplication des encriers.

3.1.2 L'utilisation des matériaux par fonctions

Nous cherchons ici à préciser les évolutions indiquées précédemment, en examinant comment sont ventilées à travers les catégories fonctionnelles les objets fabriqués à partir d'un même matériau de base. Le tableau #2 expose les données obtenues [4].

Ce que nous devrions pouvoir ainsi mesurer, c'est la capacité d'adaptation d'un matériau à de nouvelles fonctions et, en quelque sorte, l'effet d'entraînement du changement technologique sur les habitudes. Il y aurait alors véritablement passage au domaine proprement culturel.

Les objets en céramique

La proportion de ces objets qui est affectée au domaine de l'alimentation décroît régulièrement au fur et à mesure qu'on avance dans le temps. Et cela n'est dû qu'en faible partie au fait qu'entre le 18ème et le 19ème siècle, ce matériau a totalement cessé d'être utilisé à une des sous-fonctions alimentaires: la cuisson. Il est donc clair que ce matériau a su trouver de nouveaux débouchés, de nouvelles utilisations.

---

4 . Si peu satisfaisant que soit l'agrégat hétérogène que représente la catégorie "divers", il nous permet d'éviter une subdivision démesurée du tableau; nous préciserons dans le texte par la suite.

Tableau 2: L'utilisation des matériaux par fonctions

MATERIAUX / Provenances / FONCTIONS	CÉRAMIQUE					VERRE					MÉTAL					DIVERS (Organique, composite, artificiel)				
	CoEt 28	CoEt 143	CoEt 215	132-133 QU	1QU-2154b	CoEt 28	CoEt 143	CoEt 215	132-133 QU	1QU-2154b	CoEt 28	CoEt 143	CoEt 215	132-133 QU	1QU-2154b	CoEt 28	CoEt 143	CoEt 215	132-133 QU	1QU-2154b
ALIMENTATION																				
Préparation à froid	19	5	10	78	66	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-
Préparation à chaud	-	-	-	3	36	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Consommation collective	86	10	24	241	96	23	-	4	120	17	-	3	-	2	1	-	-	2	-	-
Consommation individuelle	222	72	128	610	180	52	10	41	320	62	28	8	8	39	1	-	-	1	-	-
Entreposage	28	11	15	50	37	103	27	82	836	152	-	1	3	-	-	5	-	1	-	-
Préparation ou service	92	31	17	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	447	129	194	997	415	178	37	127	1176	231	29	13	11	44	2	5	-	4	-	-
%	64,13	75.00	80.16	83.43	83.50	68.19	69.81	85.23	86.09	86.19	67.44	24.52	39.28	74.57	66.66	3.73	-	33.33	-	-
HABILLEMENT																				
Vêtement	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11	5	3	11	-	105	5	4	158	3
Entretien	3	12	13	-	-	-	-	-	-	-	-	12	8	1	-	1	-	1	2	-
Parure	-	-	-	-	-	7	2	-	131	23	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-
Total	3	12	13	-	-	7	2	-	131	23	11	17	11	13	-	107	6	5	160	3
%	0.43	6.97	5.37	-	-	2.68	3.77	-	9.59	8.58	25.58	32.07	39.28	23.03	-	79.85	60.00	41.66	93.02	42.84
SOINS DU CORPS																				
Hygiène	17	1	14	76	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Toilette	2	-	3	25	]	3	3	-	10	]	-	-	-	-	-	1	2	-	3	2
Médication	4	-	-	-	32	54	4	12	34	14	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
Total	23	1	17	101	53	57	7	12	44	14	-	-	-	-	-	1	2	1	5	2
%	3.29	0.58	7.02	8.45	10.66	21.83	13.20	8.05	3.22	5.22	-	-	-	-	-	0.47	20.00	8.33	2.90	28.57
LOISIRS																				
Jeux	3	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	-	-	6	-
Consommation de tabac	164	22	14	18	24	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Total	167	22	14	27	24	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	2
%	23.95	12.79	5.78	2.25	4.82	-	-	-	0.14	-	-	-	-	-	-	14.47	-	-	3.48	28.57
Aménagement int.HABITATION																				
Chauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Eclairage	-	-	-	-	-	8	-	1	-	-	-	-	-	2	1	-	1	-	-	-
Quincaillerie de mobilier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	-	-	-	1	-	-	-	-
Décoration	20	8	2	17	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
%	2.86	4.65	0.82	1.42	1.00	3.06	-	0.67	-	-	6.97	26.41	-	3.99	33.33	0.74	10.00			
COMMUNICATION																				
Écriture	15	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
%	2.15	-	0.82	0.08	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.74	-	-	-	-
Indéterminé	22	-	-	52	-	11	7	9	13	-	-	9	6	-	-	-	1	2	1	-
%	3.15	-	-	4.35	-	4.21	13.20	6.04	10.95	-	-	16.98	21.42	-	-	-	10.00	16.66	0.53	-
TOTAUX	697	172	242	1195	497	261	53	149	1366	268	43	53	28	59	3	134	10	12	172	7
%	99.96	99.99	99.97	99.98	99.98	99.97	99.98	99.99	99.99	99.99	99.99	99.98	99.98	99.99	99.99	99.97	100	99.98	99.98	99.98

Cette diversification s'est effectuée au bénéfice des produits d'entretien domestique[5], des pipes à fumer, des objets décorant diverses pièces de la maison et du matériel nécessaire à la correspondance (contenants à encre).

Selon les cas, la céramique s'est substituée à un autre matériau pour remplir une même fonction, ou a su satisfaire à un besoin soit nouveau soit en plein développement. Les boutons illustrent bien le premier phénomène dans la période couverte par les collections CeEt215 et 143; il en est de même des contenants à cirage ou à encre. Les pipes, quant à elles, caractérisent au contraire le second phénomène. Ce ne sont évidemment que les premiers cas qui peuvent être imputés au changement technologique et à ses effets d'entraînement sur le comportement du consommateur. Les autres ne font que démontrer la capacité de la céramique à perdurer dans un emploi qui, de longue date, lui était déjà réservé.

Les objets en verre

Ce n'est apparemment qu'après ca 1840 que les objets en verre sont affectés à l'alimentation dans une moindre proportion qu'auparavant: la coupure apparaît ici entre les collections CeEt215 et CeEt143. Le recul se produit dans la sous-catégorie entreposage des aliments, en perte de ca 4%, mais surtout dans celle de la vaisselle de table, qui représente 11% des artefacts en verre de moins d'une collection à l'autre.

---

5 . Il s'agit des contenants dénommés blacking bottles par les fabricants, classés ici dans le domaine de l'habillement parceque leur contenu servait entre autres à noircir les chaussures.

Le recul est non moins clair dans le domaine de l'habillement, en l'occurence celui de la parure: les perles de verre n'y sont plus guère employées.

En revanche, le verre développe son utilisation dans les secteurs des soins du corps et de l'éclairage domestique. Les contenants en verre pour médicaments se multiplient au fur et à mesure que le 19ème siècle avance et les innovations qui affecteront dans le même temps les lampes à mèche verticale impliqueront l'emploi du verre. Le premier cas constitue un exemple où le verre a su remplacer la céramique dans une fonction où cette dernière était traditionnellement utilisée, grâce à toute une série d'innovations technologiques. Le deuxième cas illustre plutôt le caractère irremplaçable pour longtemps d'une des qualités fondamentales du verre: sa transparence; il n'en demeure pas moins qu'en améliorant sa résistance à la chaleur, les verriers ont su l'adapter à un besoin nouveau.

Les objets en métal

Quelque soit l'époque, les artefacts en métal sont beaucoup plus rares dans les catégories fonctionnelles que nous avons retenues que les objets en verre ou en céramique. De ce fait, nous ne pouvons guère tirer conclusion de nos données.

Au 19ème comme au 18ème siècle, les soins du corps, les loisirs et la communication par l'écriture ne produisent aucun rebut archéologique en

métal dans nos collections: bouchons de flacons en laiton, soldats de plomb et plumes d'acier existent pourtant [6].

Dans les fonctions alimentaires, le métal est surtout présent dans nos collections grâce aux ustensiles; il est pourtant tout à fait certain qu'il conquiert progressivement au 18ème siècle et définitivement au 19ème la batterie de cuisine utilisée pour la cuisson. Or, pour ce qui est des ustensiles, les importantes fluctuations que montre notre tableau ne sauraient être interprétées en termes de performance du matériau: ils remplissent une fonction qui ne progresse ni ne régresse et, depuis la disparition du bois jusqu'à l'apparition du plastique et couverts à salade mis à part, leur extrémité distale du moins (lame, cuilleron ou fourchon) est et restera en métal.

Dans le domaine de l'habillement, il semble bien que le métal recule en tant que matériau utilisé pour les fixations de vêtement (boucles et boutons). C'est à l'abondance relative des accessoires de couture (ciseaux, dés et épingles), que le métal doit d'être attesté dans cette catégorie en plus forte proportion dans les collections CeEt215 et 143 qu'en CeEt28 ou 132/133QU; mais cette "abondance" nous paraît plus fortuite que significative.

Enfin, ce n'est pas non plus dans ce qui a trait à l'aménagement intérieur des habitations que l'on peut déceler de nouveaux emplois du métal; le fort

---

6. L'usage de la plume d'acier ne s'est généralisé qu'au 19ème siècle; mais les plumes d'or ou d'alliage cuivreux étaient déjà en usage depuis longtemps, bien que beaucoup moins courantes que la plume animale.

pourcentage des artefacts de métal de la collection CeEt143 qui relève de cet ensemble de fonctions est dû à la présence inusitée de sept anneaux de rideau. Or, que le rideau soit de fenêtre, de portière ou de lit, il coulisse le long d'une tringle par l'intermédiaire d'anneaux au 18ème comme au 19ème siècle.

Les objets en matériaux divers

Nous avons regroupé sous cet en-tête les matériaux organiques (bois, os, cuir...), les matières artificielles, la pierre et quelques artefacts composés de plusieurs matériaux. Il faudrait donc examiner tour à tour chacun de ces sous-ensembles. Cependant, à l'exception du seul cuir, ils sont tous représentés dans nos collections par un si petit nombre d'objets que toute analyse quantitative en est vaine. Il nous faudra donc, par la suite, aborder la question autrement.

En ce qui concerne le cuir, il n'a dans nos collections qu'une seule fonction: l'habillement et il n'y est représenté que par un seul type d'objet: la chaussure. Or il s'agit là d'une utilisation plus que séculaire. Toutefois, nous savons que le cuir renforce au 19ème siècle sa position dans ce domaine: son monopole qui, sabots de bois mis à part, ne concernait auparavant que la semelle, s'étend alors à toutes les parties de la chaussure. Mais nos collections ne témoignent pas de cette évolution puisqu'aucune empeigne ou tige n'y ont été retrouvées. Nous ne pouvons donc conclure de nos données de l'aptitude de ce matériau à faire face aux changements technologiques jusqu'à la fin de la période étudiée ici. Peu après, il en sera autrement.

3.2 MATÉRIAUX ET TECHNIQUES: PERSISTANCES ET INNOVATIONS

3.2.1 Les nouveaux matériaux

A cet égard, il y a lieu de différencier améliorations et innovations: selon le type de matériau envisagé, le 19ème siècle ne fait que poursuivre une évolution déjà fortement amorcée au siècle précédent, ou bien opère une véritable révolution.

Le verre

En ce qui concerne le verre de table qui est exporté au Canada à la période 1820-1860, les manufactures utilisent systématiquement le verre au plomb, tel que mis au point et adopté précédemment dans les verreries anglaises et irlandaises. Il faudra attendre les années 1860 pour qu'une modification importante dans la composition du verre de table importé apparaisse. Est alors mis au point une version améliorée de l'ancien verre à chaux qui utilisera comme fondant le bicarbonate de soude. Dû aux verriers américains, ce nouveau produit permettra l'essor commercial d'objets façonnés selon une technique propre au 19ème siècle: celle du verre pressé dans un moule et dont nous parlerons au chapitre du façonnage des formes. Aucun changement notable n'est non plus à noter dans le secteur du verre à contenants.

La céramique

La céramique est, par excellence, le domaines où les ateliers situent leurs recherches dans la lignee du siècle précédent: comme alors, l'évolution consiste à obtenir des corps de plus en plus résistants, par raffinement de la pâte. Les terres cuites fines du 19ème siècle sont plus denses, plus homogènes et moins feuilletées que celles qui les ont précédées. Si elles ne sont pas intentionnellement colorées, elles sont également plus blanches; le décor au décalque bleu nécessitait cette amélioration [7].

Parallèlement, et là se situe probablement l'innovation majeure, ces corps plus raffinés permettent une cuisson à plus forte température et donc une vitrification partielle de la céramique. Les désignations hautement publicitaires qu'attribuèrent à leurs produits Josiah Spode en 1805 et Charles Mason en 1813 indiquent clairement l'effet recherché: "Stone China" et "Ironstone China" deviendront aussitôt synonymes de qualité. Mais ce n'est que plus tard, dans les années 1850, qu'une vitrification partielle des terres cuites fines sera réellement obtenue; sous des labels très variables, ces terres cuites fines blanches vitrifiées conquerront rapidement le marché, mais seuls ses produits les plus anciens peuvent être attribuables à la période que nous étudions.

---

7 . E. COLLARD, Nineteenth-Century Pottery and Porcelain in Canada, Montréal, McGill University Press, 1967, p.116.

Une dernière innovation dans le domaine céramique concerne la porcelaine: l'introduction d'une poudre d'os calcinés dans la pâte permettra de mettre sur le marché dès l'aube du 19ème siècle un produit dont le succès sera très vite assuré:

> English bone china [...] became the standard English porcelain body early in the nineteenth century. It was a hybrid product, combining something of the "hard paste" porcelain of the Orient and the Continent with certain elements of "soft paste" or "artificial porcelain" made in the eighteenth century England [...]. It could be counted on to come from the kiln white and strong and evenly translucent [...]. With kiln losses, and hence costs, reduced, porcelain was to become availaible to larger markets [8].

Le tableau #3 indique la part que, dans l'ensemble des objets céramiques de nos collections, chacun des grands types conquiert ou a su conserver.

Contrairement à la faience qui n'a pas su s'adapter aux tendances nouvelles, la terre cuite grossière et le grès ont évolué suffisamment pour perdurer.

En ce qui concerne les terres cuites grossières, cette persistance s'avère en partie due à ces céramiques à corps dense et résistant que les potiers de l'Angleterre du nord-est ont mis au point dès la fin du 18ème siècle; bien

---

8 . Ibid., pp.166.

Tableau 3: La repartition de la céramique par types de corps (pipes exclues)

Provenance / Corps céramique	CeEt 28		CeEt 143		CeEt 215		132 et 133 QU		1QU-2154b	
	objets	%	objets	%	objets	%	objets	%	objets	%
T C G	65	12.19	22	14.66	21	9.21	253	21.49	180	30.05
Faience	9	1.68	8	5.33	-	-	121	10.28	261	55.17
C W	23	4.31	11	7.33	54	23.68	322	27.35	2	0.42
P W	41	7.69	6	4.00	3	1.31	86	7.30	-	-
T C F B	207	38.83	67	44.66	115	50.43	14	1.18	-	-
T C R	2	0.37	5	3.33	-	-	-	-	-	-
T C J	26	4.87	1	0.66	1	0.43	-	-	-	-
T C F B V	94	17.63	1	0.66	-	-	-	-	-	-
G G	49	9.19	22	14.66	26	11.40	62	5.62	22	4.65
G F	10	1.87	2	1.33	1	0.43	143	12.14		
Porcelaine	7	1.31	5	3.33	7	3.07	176	14.95	8	1.69
T O T A L	533	99.94	150	99.95	228	99.96	1177	99.95	473	99.98

TCG : terre cuite grossière

CW : creamware

PW : pearlware

TCFB : terre cuite fine blanche

TCR : terre cuite rouge

TCJ : terre cuite jaune

TCFBV : terre cuite fine blanche vitrifiée

GG : grès grossier

GF : grès fin

que réservées à quelques fonctions seulement (préparation des aliments surtout), elles trouvent leur place dans les maisons des riches marchands de la basse-ville. Pour une autre part, cette persistance des terres cuites grossières est due à la présence dans ces memes maisons des pots à plante, déjà bien attestés à la période précédente.

En ce qui concerne les grès, il y a lieu de distinguer entre grès fins et grès grossiers. Avec l'abandon du grès salin blanc au profit des terres cuites fines, le grès fin disparaît du domaine de la vaisselle courante et n'est plus utilisé que dans la production des objets de luxe. Mais, à cet égard, il maintient et même accroît sa part dans le marché que constitue notre clientèle. Ceci est dû à la vogue persistante du black basalt, ou "noir égyptien" et à celle de ces grès blancs, parfois teintés dans la masse, dont la collection de CeEt28 contient quelques exemplaires de haute qualité [9]. En revanche, grâce au développement des contenants commerciaux, la part des grès grossiers dans les objets céramiques augmente. Il s'agit pour l'essentiel de grès à glaçure saline brune. Mais sera mise au point à Bristol, vers 1835, une glaçure nouvelle, inattaquable par les acides. Cela entraînera l'importation au Canada dans la 2ème partie de la période étudiée de quelques-uns de ces contenants à glaçure claire feldspathique. Ce n'est toutefois que plus tard, lorsqu'elle sera produite au Canada même, à St John (N.B.) tout d'abord,

---

9 . Sur ces grès, cf. Ibid., pp.151-152.

que ces contenants supplanteront ceux recouverts de la classique glaçure saline brune [10].

La régression des porcelaines au 19ème siècle dans nos collections est évidemment due à la disparition des porcelaines orientales: l'invention du bone china, qui a su provoquer cette disparition, a manifestement entraîné aussi le déclin de la vaisselle de luxe en céramique, du moins dans notre contexte social.

Quant aux terres cuites fines, le tableau #3 ne fait que mesurer des phénomènes déjà bien identifiés par ailleurs: recul mais persistance du creamware [11], apogée des diverses terres cuites fines blanches dans la 1ère moitié du siècle, que supplanteront plus tard les terres cuites vitrifiées. dans le cas du type nouveau que constituent les terres cuites jaunes, on soulignera leur quasi-absence dans la collection CeEt 143: même si ce type de céramique apparaît sur le marché canadien de la vaisselle utilitaire dès les années 1840 [12], il semble bien que dans le milieu que nous étudions, leur utilisation ne devient courante qu'un peu plus tard.

---

10 . Sur le "Bristol glaze" et la production des White tant en Angleterre qu'au Canada, cf. Ibid., pp.254-255; voir aussi pour sa fabrication au Canada: G. H. GREER, American Stonewares, Exton (Pa), Schiffer Publishing Ltd., 1981, pp.210-213.

11 . De produit de haute qualité qu'il était à la période précédente, le creamware "as the nineteenth century wore on, became an altered and generally coarsened product, turned out largely for the cheapest market": E. COLLARD, op. cit., p.113.

12 . Cf. Ibid., p.141.

Les métaux

A en juger par les collections dont nous disposons, les progrès majeurs qu'opère à cette époque la recherche sur les métaux semblent avoir eu peu d'impact sur la vie domestique. Les technologies nouvelles engendrées par ces recherches dans deux domaines au moins -les alliages et les placages- auraient pourtant dû se manifester clairement dans les assemblages archéologiques.

Dans le domaine des alliages, l'innovation la plus pertinente en l'occurrence concerne l'étain. Parce qu'il est pratiquement inaltérable par l'air et par les acides corrosifs que contiennent presque tous les aliments, l'étain était depuis fort longtemps employé sous forme d'alliage pour fabriquer de nombreux articles destinés à la consommation des aliments. Mais la présence du plomb toxique dans cet alliage, souvent en forte proportion et, surtout, la concurrence psychologique de l'argent, finirent par déprécier la vaisselle d'étain.

Aussi chercha-t-on à en améliorer les qualités, en modifiant la composition de l'alliage: on élimina le plomb et introduisit l'antimoine, qui durcit et blanchit l'étain pur. En Angleterre, le nouvel alliage est mentionné en 1769 pour la première fois, sous le nom de "Vickers white metal"; mais il ne sera utilisé qu'au 19ème siècle, sous l'appellation de "britannia metal" [13].

---

13 .Cf. article "Britannia metal" dans The new Encyclopaedia Britannica , 15th ed., Chicago, Encyclopaedia Britannica inc., 1974-1987,vol.2, p.256; la composition du britannia est variable: entre 5 et 10% d'antimoine, 88 et 93% d'étain pur et 1 à 2% de cuivre.

ou "métal anglais". Tel quel, on en fabriquera assez longtemps diverses pièces d'orfèvrerie: couverts, théières, cafetières, etc..., mais aussi pieds de lampe. D'autre part, en France, deux Lyonnais mirent au point vers 1819 le "maillechort" [14]. Il s'agissait d'un alliage de cuivre, de zinc et de nickel, dont la couleur varie, selon sa teneur en cuivre, du jaune pâle au blanc imitant l'argent. En maillechort, on fabriqua pendant plus d'un siècle la même gamme d'orfèvrerie qu'en britannia.

Bien d'autres alliages furent également fabriqués, mais britannia et maillechort furent l'objet d'un développement particulier: le métal argenté.

En effet, parallèllement aux recherches sur les alliages, fut considérablement développée la technologie des plaqués, en particulier celle des plaqués-argent. Utilisée en orfèvrerie dès le siècle précédent [15], cette technologie sera considérablement développée au 19ème siècle par l'utilisation du procédé électrolytique [16]. Grâce aux recherches d'Elkington & Company, de Birmingham, on mit au point en 1846 le placage en argent du britannia par électrolyse [17].

---

14 . Du nom de ses deux inventeurs: Maillot et Chorier.

15 . Selon le Grand Larousse Encyclopédique, article "plaqué", celui-ci a été inventé à Sheffield en 1749; en France, la première manufacture de plaqué ouvrira ses portes en 1770.

16 . L'électrolyse, dont Faraday avait découvert le principe en 1832, amena une véritable révolution dans le domaine des alliages et placages.

17 . The new Encyclopaedia Britannica, loc. cit.

Bien qu'ayant beaucoup plus que son concurrent l'apparence de l'argent, le maillechort ne tarda pas également à être ainsi argenté. Ces deux catégories de métal argenté sont toujours fabriquées. Mais malgré le succès commercial immédiat de toutes ces innovations en orfèvrerie, nos collections ne comprennent, sur une cinquantaine d'ustensiles, que peu d'objet en britannia et aucun en métal argenté.

Dans le secteur de la tôlerie, le placage à l'étain du fer et du cuivre se pratiquait également depuis longtemps. En ferblanterie, l'étamage se faisait "au trempé", par immersion rapide de la tôle dans un bain d'étain fondu. Mais l'adhérence de la couverte d'étain était faible; ce qui d'une part entraînait l'oxydation plus ou moins rapide du fer et, d'autre part, obligeait le ferblantier à n'utiliser qu'au minimum le martelage dans le façonnement de ses objets, sous peine de voir la pellicule d'étain décoller. Mais, pour des raisons qui tiennent aux particularités tant physiques que chimiques de l'étain, on ne put procéder à l'étamage du fer et du cuivre par électrolyse qu'au 20 ème siècle [18]. On obtint alors une tôle dont l'altération extrêmement lente permit le développement considérable de la boîte de conserve. La technique fut également utilisée pour l'étamage des fourchettes et des cuillères en fer.

---

18 . Selon The Encyclopedia Americana, article "Tin Plate", l'étamage moderne n'a pu être commercialement opéré qu'à partir de 1933; en 1960, 70% du fer-blanc produit aux Etats-Unis était fabriqué électrolytiquement.

Aussi, en raison du caractère tardif de ce perfectionnement, les objets en fer jadis étamés ne portent-ils généralement, à l'état archéologique, plus trace d'étain. Leur rareté dans nos dépôts n'a donc rien de surprenant.

Les matières plastiques

Les matériaux organiques (os, bois...) firent également l'objet de recherches intensives durant la période qui nous occupe. Or, un certain nombre d'objets domestiques, dans le domaine de l'habillement surtout, mais aussi dans ceux de la coutellerie, des jeux et de la décoration, étaient fabriqués dans ces matériaux. Nous pensons aux boutons, peignes, manches d'ustensiles, jetons à jouer, boîtes diverses. La substitution du matériau naturel, animal ou végétal [19], par un matériau artificiel l'imitant est donc susceptible d'impact dans les assemblages archéologiques de cette époque.

Ainsi, à l'ivoire, trouva-t-on un remplaçant: l'ivorine (ou ivoride). Il s'agit d'une substance à base de collodion [20]. Or le "collodion" fut inventé et breveté sous ce nom en 1870 par John Wesley Hyatt, aux Etats-Unis, pour remplacer l'ivoire des boules de billard, qui purent alors être fabriquées au moule. Toutefois, le "collodion" n'était autre chose qu'un produit manufacturé à partir d'une substance déjà mise au point depuis plus de dix ans: le celluloid; les applications de celui-ci, des jouets et peignes jusqu'à la cello -

---

19 . Beaucoup d'objets en "os" ou "ivoire", surtout des boutons, sont en fait en corozo ou ivoire végétal.

20 . Le Nouveau Larousse Illustré (ci-après NLI) précise: collodion, camphre, essence, alcool méthylique et une substance grasse.

phane et la rayonne ou soie artificielle, seront multiples. Le celluloid, à base de cellulose ou pulpe végétale, fut inventé en 1856, aux Etats-Unis, par Alexander Parkes. A l'extrême fin de la période étudiée, nous sommes donc à l'époque où l'invention de base ayant été trouvée, la voie est ouverte aux applications commerciales qui suivront de peu.

Il est probable que c'est ce produit que désigne la littérature contemporaine en culture matérielle sous le nom de "French Ivory". Toutefois, nous ferons remarquer que le Grand Larousse Illustré stipule à l'article "Ivoire": "Les Anglais fabriquent l'ivoire artificiel, en faisant macérer dans du chlorure de calcium, pour les blanchir, puis en chauffant à la vapeur des rognures d'os mêlées à des déchets de peau et à de la gélatine durcie par l'alun." Est-ce cette mixture aux résonnances alchimiques ou le celluloid qui compose le french ivory? Ce ne serait pas l'unique cas où, à l'ouest de la Manche, on dénomme "French" ce qu'à l'est de celle-ci on nomme "Anglais".

Une autre matière plastique artificielle viendra, dans la même sphère d'objets domestiques, concurrencer l'ivorine. Il s'agissait cette fois de trouver un substitut au bois d'ébène, matériau aussi coûteux et rare que l'ivoire malgré l'exploitation intensive de l'Afrique. Ce substitut sera obtenu par la vulcanisation du caoutchouc et sera dénommé "ébonite". Le durcissement du caoutchouc, gomme ou latex de certaines plantes, par traitement au soufre, fut découvert par Goodyear en 1839, fortuitement semble-t-il. Hancock découvrira le procédé indépendamment en 1844 et le fera breveter. Quant à

l'"ébonite", le NLI en attribue le mérite à un certain Morey, qui en trouva la technique de fabrication en 1851 [21]. Une fois encore, nous sommes en présence d'un produit commercial basé sur une découverte nettement antérieure. En ébonite, on fabriquera peignes, boutons et bijoux, pour ne parler que de ses applications domestiques.

Il faut enfin signaler ces matières plastiques qui semblent avoir été mises au point pour imiter le verre ou, tout aussi bien nous semble-t-il, la porcelaine. Ces matériaux nouveaux avaient en effet un aspect laiteux, translucide et vitreux qui tenait tout autant du verre opalin que de la porcelaine. Leur champ d'application par excellence dans le domaine domestique sera l'habillement, avec la confection des boutons.

Dans cette catégorie, le produit le plus typique sera la "galalithe" [22], fabriquée en traitant à l'aldéhyde formique la caséine du lait. L'appellation sera brevetée en 1879. Mais, quarante ans auparavant, une première imitation du verre aurait été mise au point et brevetée [23]. Le dépôt de CeEt28 contenait 45 boutons qui, semble-t-il, ressortent de ce type de matériau.

---

21 . Ibid., article "caoutchouc"; nous n'avons pu trouver d'autres informations sur Morey, car il est peu probable qu'il s'agisse de l'architecte nancéen bien connu.

22 . Soit: "la pierre de lait"... ce qui, comme slogan commercial, vaut bien l'Ironstone ou le White granite.

23 . Ch. MARIER,(Le Groupe Patri-Arche Inc.),La collection archéologique de la Place-Royale. Les menus objets, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1981, p.137.

Les combustibles

Deux aspects majeurs de la vie quotidienne durant la période 1820-1860 vont être notablement affectés par l'introduction dans les maisons de nouveaux types de combustibles: le chauffage et l'éclairage [24].

Dans le domaine du chauffage, c'est l'utilisation du charbon qui constitue l'innovation. En milieu urbain, le charbon se substituera progressivement au bois durant cette période; il alimentera tout autant les premières cuisinières que les différents appareils de chauffage qui apparaissent alors. Utilisé tout d'abord dans les cheminées, au moyen des foyers à grille, il fut par la suite employé comme combustible dans toutes sortes de poêles. Dans le premier cas, son usage semble avoir été réservé à la bourgeoisie; quelques familles de l'élite anglo-saxonne de Québec et Montréal l'adoptèrent dès la fin du 18ème siècle et il devint courant chez les Francophones comme chez les Anglophones de ce milieu durant la première moitié du 19ème siècle. Les poêles alimentés au charbon apparurent dans les années 1840 et devinrent plus fréquents dans les années 1850; ils furent peu à peu adoptés par toutes les classes sociales dans les villes, où le charbon était moins cher que le bois [25].

---

24 . L'évolution du chauffage domestique à cette époque a été étudiée en détails par M. MOUSSETTE, Le chauffage domestique au Canada, des origines à l'industrialisation, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1983, pp.109-169, passim; celle de l'éclairage l'a été par L.S. RUSSELL, A Heritage of Light: Lamps and Lighting in the Early Canadian Home, Toronto, University of Toronto Press, 1968, les références utilisées ici renvoient à son fascicule Lighting the Pioneer Ontario Home, Toronto, Royal Ontario Museum, What, Why, When, Where, Who? no. 12, 1966.

25 . M. MOUSSETTE, op. cit., pp.113-114.

L'amélioration considérable de l'éclairage domestique durant la période que nous étudions est due en partie à l'introduction de nouveaux combustibles, mais aussi au perfectionnement des appareils utilisant comme auparavant huiles et graisses animales.

C'est en effet à la graisse de porc fondue et à l'huile de baleine ou de loup-marin que fonctionne la majorité des lampes domestiques durant la période 1820-1860. Les efforts des inventeurs ou des fabricants consistèrent à concevoir des brûleurs bien adaptés au combustible employé, donc de plus en plus efficaces.

Toutes les lampes comprennent alors une mèche verticale maintenue en place par un tube métallique, à l'intérieur duquel on la fait couliser au fur et à mesure qu'elle brûle. La forme et la longueur du tube différait selon le combustible employé. En outre, le brûleur d'une lampe à huile de mammifère marin comportait le plus souvent deux tubes à mèche; on obtenait ainsi, par une vaporisation plus complète de l'huile, une lumière plus que deux fois plus intense. De telles lampes, mises au point dès le dernier quart du 18ème siècle (par B. Franklin semble-t-il), étaient toujours utilisées durant la première partie de la période que nous étudions. La flamme des mèches brûlait à nu, non protégée par une cheminée de verre.

Puis, vers la fin des années 1830, apparaît sur le marché un tout autre type de lampe, dite "Astrale", ou "Sinumbra". Ces lampes fonctionnaient avec un brûleur inventé bien auparavant (1784) par A. Argand, où la mèche tubu-

laire est insérée entre deux tubes de métal concentriques; mais le réservoir était placé non plus sous le brûleur, mais en couronne autour de celui-ci, ce qui améliorait de beaucoup le tirage. Elles comportaient un abat-jour de verre, dont la base très large entourait le réservoir en couronne et dont la partie supérieure étroite formait une courte cheminée [26].

Pour les lampes utilisant le lard comme combustible, bien meilleur marché que l'huile de mammifère marin, le problème principal était de maintenir le lard à une température, donc une fluidité, suffisante pour qu'il puisse alimenter le sommet de la mèche par capillarité. Divers systèmes furent successivement mis au point, qui permettaient au tube de la mèche de communiquer sa chaleur au combustible. Mais ce n'est qu'avec la mise sur le marché du modèle dit "lampe solaire", vers le milieu des années 1840, que la bougeoisie urbaine put disposer de lampes à lard dignes de figurer dans ses salons: il s'agissait d'une lampe élégante, dont le brûleur de type Argand, muni d'une étroite cheminée, était plongé dans un réservoir métallique dissimulé par un globe de verre [27]. Bien qu'ayant été conçue pour fonctionner à l'huile de lard, la lampe solaire pouvait tout aussi bien être alimentée à l'huile de baleine ou à l'huile d'olive [28].

---

26 . L.S. RUSSELL, op. cit., pp.9 et 10.

27 . Ibid., Ill. p.12 et p.9: 2.

28 . E. WOODHEAD, C. SULLIVAN et G. GUSSET, Appareils d'éclairage..., Ottawa, Parcs Canada, 1984, pp.62 et 72.

Parallèlement à l'utilisation des huiles naturelles, on mit au point de nouveaux types de combustibles à lampe.

Ce fut d'abord le "camphène", à base d'essence de térébentine distillée. En diluant celle-ci dans 95% d'alcool, on parvint en 1926 à rendre moins explosif ce carburant, découvert vers le début du siècle [29]. Il devint alors populaire et le restera jusqu'à ce que l'utilisation du kérosène devienne générale. Les lampes à camphène, en fer-blanc ou en verre, étaient munies d'un brûleur vissé comprenant deux à trois tubes à mèche. Ceux-ci étaient inclinés, de façon à éloigner les flammes les unes des autres; en outre, chaque tube était équipé d'un éteignoir [30].

Mais l'innovation majeure sera bien sûr la mise au point d'un procédé de distillation du charbon permettant d'obtenir une "huile" convenant à l'éclairage: le kérosène. Toutefois, même si A. Gesner, d'Halifax, avait déjà rendu public en 1846 un modèle de lampe fonctionnant à l'huile de charbon, ce n'est qu'en 1854 que cette lampe fit l'objet d'un brevet et qu'en 1857 qu'elle est en vente à Toronto. En fait, le kérosène ne deviendra un produit vraiment populaire que quelques années plus tard: obtenu alors par la distillation du pétrole, il sera devenu bon marché [31]. Les lampes à kérosène

---

29 . E. TUNIS, Colonial Craftsmen and the Beginnings of American Industry, New-York, Thomas Y. Crowell Company, 1965, p.68.

30 . Cf. les quatre modèles reproduits dans E. TUNIS, op. cit., p.69 et L.S. RUSSELL, op. cit., p.13.

31 . L.S. RUSSELL, op. cit., pp.14-15.

ne disparaîtront qu'au fur et à mesure que l'électricité pénètrera dans les maisons.

Enfin, rappelons que dans la dernière décade de la période que nous étudions, cuisinières, poêles et lampes étaient allumés non plus à l'aide d'un briquet, mais d'allumettes "modernes": "Les allumettes à friction [...] sont apparues à Montréal vers 1840 et ce n'est qu'après 1847 que leur usage s'y généralisa" [32]. Mais les allumettes devaient le plus souvent être jetées au feu, car l'on en trouve guère dans les collections archéologiques.

---

32 . M. MOUSSETTE, op. cit., p. 116-118, analyse ce passage du briquet aux allumettes et en montre toute l'importance.

3.2.2 Le façonnage des objets

Dans le domaine de la fabrication des biens à usage domestique, la période 1820-1860 est caractérisée par l'introduction progressive de la machine-outil dans certains métiers jusqu'alors purement artisanaux. Cette évolution est particulièrement sensible en ce qui concerne deux types de matériaux: le verre d'une part, les tissus et les cuirs d'autre part.

De fait, les procédés employés pour façonner les formes en céramique demeurent traditionnels: tournage pour les terres cuites grossières et les grès, moulage pour les terres cuites fines; et dans les deux cas, l'outillage utilisé n'évolue guère.

La technologie des formes en verre

Au contraire, les modes de fabrication des objets en verre subissent des trasformations importantes.

Dans la catégorie des contenants, on assiste durant cette période à l'introduction d'outils et procédés qui vont ouvrir la voie à une fabrication en série et complètement mécanisée. Il s'agit de la pince de finition, du moule en trois parties et de la plaque amovible, puis du sabot de finition. Ces innovations vont en effet modifier tour à tour l'apparence générale des extrémités, du corps et du cul des contenants en verre:

> La pince de finition est un outil servant au façonnement manuel de l'ouverture du goulot, du rebord, de la lèvre et de la bague. Il en existe différents types, mais elle est munie en général d'un mandrin central inséré dans l'ouverture du goulot et d'un ou deux bras portant le gabarit de la surface extérieure de l'extrémité et pouvant être serrés sur le col (un seul bras) ou autour de celui-ci (deux bras).[33]

Introduite en 1820, la pince de finition semble s'implanter définitivement en 1840. Son utilisation permet de façonner la forme de la partie supérieure de manière beaucoup plus régulière; elle permet aussi d'obtenir des extrémités beaucoup plus complexes, comme les lèvres et les goulots filetés, les formes arrondies et d'autres. D'une manière générale, l'épaisseur de la lèvre façonnée à l'aide de cet outil est toujours formée par ajout de verre et évasée par le bas; elle est nettement plus épaisse que le col et devient progressivement la partie prépondérante de l'extrémité.

L'introduction puis l'utilisation du moule en trois parties et d'une plaque amovible de forme circulaire pour former le cul des bouteilles, sont également des innovations technologiques majeures. Le brevet déposé en 1821 à Bristol par Henry Ricketts est considéré comme la première évidence concrète de l'utilisation de ce type de moule. Celui-ci comprend une "partie cylindrique qui sert à former le corps de la bouteille et deux parties, attachées

---

33 . O.R. JONES, Les bouteilles à vin et à bière cylindriques anglaises, 1735-1850, Parcs Canada, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1986, pp.47-48.

à la première par des charnières qui servent à former l'épaule et le col de la bouteille" [34].

Par ailleurs, le brevet déposé par Ricketts en 1821 comprenait également une plaque amovible pour former le cul de la bouteille. Cette plaque laisse une marque circulaire sur le talon ou le point d'appui. Ricketts affirmait que tous les genres d'impression en relief pouvaient être placés sur cette plaque[35].

Enfin, le sabot est introduit vers les années 1840; mais il ne remplacera le pontil dans le façonnement des culs de bouteille que dans les années 1870 environ. Rappelons que ces deux outils sont destinés à tenir la bouteille par le cul au moment du façonnage de l'extrémité supérieure.

> Les marques de pontil laissées sur les bouteilles "à vin" anglaises de verre vert foncé proviennent presque sans exception du pontil au sable [...] Une fois détaché, le pontil au sable laisse une grande marque circulaire dans l'enfoncement [...]. Peu avant 1850, le pontil commence à être remplacé par un appareil qui entoure le fond de la bouteille. Utilisé correctement cet appareil, appelé sabot, [...] ne laisse pas de marque visible sur la bouteille. [36]

---

34 . Ibid., p.93.

35 . O.R. JONES, C. SULLIVAN et al., Glossaire du verre de Parcs Canada, Ottawa, Parcs Canada, 1985, Études en archéologie, architecture et histoire, p.51.

36 . O.R. JONES, op. cit., p.111

Dans le domaine de la verrerie destinée à la table ou à différentes parties du décor domestique (lampes, vases, boîtes, etc...), c'est la technique du verre pressé qui va non seulement modifier l'aspect des objets, mais encore mener à leur production industrielle:

> Glass pressing was probably employed in the late eighteenth-century Europe, but it was American ingenuity which perfected it several decades later. In this process, a gob of molten glass was sheared off a gathering rod and dropped into a mould. A plunger was then pushed down by means of a hand lever, forcing the glass around the interior of the mould. When sufficiently cooled, the vessel could be removed and fire-polished to regain the sparkle that it had lost by contact with the metal mould. It would be then annealed. Pressing meant that thousands of identical pieces could be made in a short time by relatively unskilled workers [37].

En effet, dans les Iles britanniques, ce n'est selon McNally qu'après 1845, année correspondant à l'abolition de la taxe d'accise sur le verre anglais, et suite à l'exposition universelle de 1851 que des changements graduels de style et de technique apparaissent dans l'industrie du verre de table [38]. Car la taxe d'accise, perçue au poids, serait en partie responsable de l'absence d'initiative technologique dans cette industrie:

> Le verre pressé était trop lourd pour être produit avec profit lorsque le verre était taxé au poids [...]. L'utilisation du verre à

---

37 . B.L. ROTTENBERG et J. TOMLIN, Glass Manufacturing in Canada: a Survey of Pressed Glass Patterns, Ottawa, Musée National de l'Homme, 1982, p.1.

38 . P. McNALLY, Verrerie de table au Canada 1700-1850, Ottawa, Parcs Canada, Histoire et archéologie no 60, 1982, p.61.

> chaux bon marché pour les articles de table était interdit [...] et on décourageait toutes les expériences en exigeant du verrier qu'il acquitte un droit sur le mélange, qu'il vende ou non les articles ainsi produits...[39]

Mais aux Etats-Unis, les verriers n'étaient pas assujettis aux mêmes contraintes. Aussi, après avoir inventé en 1827 un appareil de pressage du verre, développèrent-ils rapidement ce type de production. Dès lors, les objets en verre pressé américains apparurent sur le marché canadien. Les verreries canadiennes n'en produiront à grande échelle qu'après 1880 [40].

L'assemblage des solides souples

Dans le secteur de la confection des vêtements, l'introduction des machines-outils va engendrer rapidement une restructuration complète de l'exercice de la profession [41]. Les vêtements en tissu étant rares dans les dépôts archéologiques et totalement absents dans ceux qui nous concernent ici, nous n'aborderons que la question des machines ayant affecté le domaine de la chaussure.

A cet égard, les restructurations dues à l'introduction des machines-outils modifieront en quelques décades, de façon substantielle, non seulement

---

39 . Ibid., p.121.

40 . B.L. ROTTENBERG et J. TOMLIN, op. cit., p.24.

41 . Cf. à ce sujet J. BURGESS, "Montréal, 1840-1870: le passage de l'artisanat à la fabrique", pp.277-298, dans "Les métiers du cuir", publié sous la direction de J. Cl. Dupont et J. Mathieu, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1981.

l'aspect des produits confectionnés, mais aussi la façon dont les particuliers des villes se les procureront: à la boutique de l'artisan, qui fabrique manuellement sur commande, aura succédé le magasin de détail offrant une chaussure produite mécaniquement en série.

Cette mécanisation affectera peu à peu toutes les étapes de la confection des chaussures:

- la préparation du cuir, avec la "Leather rolling machine", introduite dès 1849 dans l'atelier de Brown and Childs, à Montréal[42],
- la couture de l'empeigne et de la tige ("closing, or binding, the uppers"), avec l'introduction de la machine à coudre; inventée par Elias Howe en 1845, elle sera utilisée pour coudre les empeignes dès 1852 aux Etats-Unis et, à Montréal, dès 1856 au moins[43],
- l'assemblage du talon et de l'empeigne à la semelle; la mécanisation affectera les deux techniques d'assemblage possible:
  - par chevillage, avec la machine à cheviller; inventée aux Etats-Unis en 1833, celle-ci procédait d'uncoup à l'opération qu'effectuait en deux temps l'artisan: percer un trou et y enfoncer une cheville[44],
  - par couture, avec la "Mc Kay sole sewing machine", inventée en 1862; à Montréal, il y a trois de ces machines en 1864, quinze en 1867, trente en 1872[45]; dès lors, le talon seul sera chevillé.

---

42 . Ibid., p.286.

43 . Ibid., p.289.

44 . E. TUNIS, op. cit., p.108.

45 . J. BURGESS, op. cit., pp. 290 et 292

En outre, ces différentes machines seront progressivement actionnées à la vapeur: en 1871, dix sept des cent dix sept entreprises du secteur de la chaussure à Montréal fourniront 81,5% de la production et treize d'entre elles utiliseront la vapeur [46]. Le passage de l'artisan à l'ouvrier sera alors complété.

On peut donc dire qu'à la fin de la période que nous étudions, la chaussure ou la botte que le citadin de Québec ou de Montréal achète au magasin a toutes chances de se présenter ainsi:
tout le cuir nécessaire aux différentes pièces aura été préparé et taillé par des ouvriers utilisant des machines déjà parfois actionnées à la vapeur; les différentes parties du dessus seront assemblées entre elles par couture à la machine; le tout sera fixé à la semelle par couture manuelle ou chevillage, selon l'usage et le prix du produit, le talon étant ajusté par chevillage.

Nous ignorons la durée de vie d'un tel article. Mais, parallèlement, il est certain que le même citadin avait encore la possibilité de se procurer dans un petit atelier de cordonnerie un produit plus traditionnel. Il pouvait aussi acquérir des articles importés d'Angleterre, dont la fabrication devait être pour le moins tout aussi mécanisée, mais dont le modèle n'était pas disponible ici.

---

46 . Ibid., p.293.

3.2.3 Les techniques décoratives

Le verre

Les techniques utilisées pour décorer les objets en verre durant la période 1820-1860 sont en majeure partie celles en vigueur à la période précédente: gravure, taille ou impression au moule. Toutefois, l'apparition du verre pressé permettra d'obtenir par impression une variété et une complexité de motifs jusqu'alors irréalisables. Naîtra alors toute une gamme de motifs végétaux et géométriques, parfois remplacés par un portrait et agrémentés d'une légende.

C'est la surface intérieure du moule en métal contre lequel le verre est pressé qui porte, en négatif, le décor. Selon que l'objet façonnée est creux ou plat, c'est sa face extérieure ou sa face intérieure qui est pressée contre le moule.

En outre,

> le premier style de verre pressé américain a été appelé "lacy" parce que la surface intérieure du récipient creux était entièrement recouverte d'un motif, habituellement des petits points. Dans ses débuts, la technique du pressage ne permettait pas de produire un verre à surface douce et brillante et les petits points gravés, en produisant une réfraction de la lumière, remédiaient au manque d'éclat.[47]

---

47 . McNALLY, op. cit., p.128.

Par la suite, l'amélioration des techniques de polissage, puis la mise au point du nouveau verre à soude, permirent d'obtenir des surfaces suffisamment brillantes pour rendre caduc le recours aux points gravés.

La céramique

Dans leur principe, tous les procédés techniques employés pour exécuter les décors sur céramiques au cours des années 1820-1860 étaient déjà connus auparavant: peinture, impression, emploi des engobes et du moule. C'est donc dans le développement de leurs applications que se situent créativité et innovation durant cette période.

Toute la gamme des techniques attestées dans les trois collections retenues pour cette étude étant représentée sur les terres cuites fines blanches, c'est par l'examen de celles-ci que nous aborderons cet aspect de l'environnement domestique (tableau #4).

Dans le groupe des décors peints, deux particularités sont à noter: l'utilisation de couleurs autres que le bleu sous la glaçure et l'emploi des oxydes métalliques, associé à un décor peint sur la glaçure. Rares auparavant, ces deux techniques sont celles employées normalement sur la porcelaine; elles sont également appliquées au décor des terres cuites fines blanches.

En outre, en ce qui concerne l'usage des oxydes métalliques, apparaît bientôt un nouveau style décoratif: il consiste à couvrir l'objet au lustre d'argent ou de cuivre, à l'exception de zones réservées; c'est la technique dite

Tableau 4: Les procédés décoratifs sur terre cuite fine blanche

Décor \ Provenance				CeEt 28		CeEt 143		CeEt 215	
				objets	%	objets	%	objets	%
Peint	+ moulé (shelledge)			13		6		15	
	monochrome			1		5		2	
	polychrome			4		6		4	
	avec lustre métallique			1		-		1	
	total			19	9.17	17	25.37	22	19.13
Imprimé	à l'éponge			17		-		-	
	au décalque	bleu	flown	17		-	-		
			chinoiseries	31		5		28***	
			floral	14		7		16	
			paysage	4		7		1	
			scène	33*		6		31	
		brun, noir,gris		14		1		5	
		rouge, violet		15**		5 (rouge)		-	
		vert		2		2		-	
		polychrome		2		5		-	
	total			149	71.98	38	56.71	81	70.43
à l'engobe				13	6.28	1	1.49	1	0.86
moulé				3	1.44	2	2.98	-	-
sans décor apparent				23	11.11	9	13.43	11	9.56
TOTAL				207	99.98	67	99.98	115	99.98

* identification incertaine

** rouge et violet

*** dont 14 avec bordures à phalènes

"resist process". Ces réserves étaient initialement utilisées pour peindre sur fond blanc (porcelaine ou terre cuite fine blanche) un paysage ou une scène figurée; un peu après, le procédé sera apliqué sur terre cuite rouge, avec des sels d'or (copper luster) et non de platine (silver luster) et les zones réservées, tout comme l'intérieur des pichets, seront couvertes en blanc. Puis, à partir de 1840 environ, on verra apparaître des objets intégralement recouverts au lustre d'argent et des objets comportant un décor simple peint sur lustre cuivré [48].

Dans l'ensemble, et malgré le recul du shelledge, les décors peints paraissent accroître légèrement leur importance dans les procédés décoratifs sur terre cuite fine blanche au cours de la période 1820-1860; en fin de compte, ils seront appliqués sur le quart environ de ces céramiques [49].

En ce qui concerne la technique du décor par impression, l'innovation réside dans l'utilisation d'une étampe en éponge.

> This [decoration], according to Arnold Fleming, the Scottish potter and historian, was put on the biscuit (or unglazed) ware by means of "designs cut out of the roots of sponges" and used "in conjunction with underglaze colours". The pattern was thus stamped on, a rapid and cheap method of colour decora -

---

48 . G.A. GODDEN, An Illustrated Encyclopedia of British Pottery and Porcelain, New-York, Bonanza Books, 1966, p.XXIV et British Pottery, an illustrated Guide, London, Barrie and Jenkins, 1980, pp.213-215.

49 . Nous pensons en effet que, pour discerner une évolution à l'intérieur de la période, la collection de CeEt28-1A ne peut être utilisée statistiquement, puisqu'elle recouvre (et même déborde) la période toute entière.

> tion [...] It first came on the Canadian market about mid-century[50]

Tout un assortiment de sponged ware était annoncé en juillet 1951 dans le Montreal Gazette[51]. Leur absence complète dans le dépôt CeEt143 inciterait à penser que celui-ci n'a pu être clos que peu après, si ce n'est avant, que de tels objets aient apparu dans les grandes villes du Québec.

Dans le groupe des objets au décor imprimé par décalque, les nouveautés par rapport aux période précédentes sont constituées par la technique du flowing ou flown printing d'une part, l'apparition de couleurs inusitées jusqu'alors d'autre part.

Les terres cuites fines décorées par flowing printing "had all been fired in an atmosphere into which volatile chlorides had been purposely introduced. The result was that the colour of the printing spread or flowed into the glaze, creating the much-admired blurred or misty look"[52].

De telles céramiques étaient mises en vente et désignées dans le Montreal Gazette en juillet 1844, sous le nom de "New"... flowing stoneware[53]. Leur

---

50 . E. COLLARD, op. cit., p.145.

51 . Ibid., p.145 et note 30.

52 . Ibid., p.118.

53 . Ibid., p.118 et note 15.

absence dans le dépôt CeEt 143 renforce l'hypothèse que ce tonneau n'a guère pu être clos bien après ca 1850.

La technique du flowing fut utilisée avec bien d'autres couleurs que le bleu: le violet, le noir, le brun, et même le jaune et le vert. Mais, semble-t-il, nos dépôts ne contenaient aucun exemplaire de ces divers coloris.

En revanche, nous disposons d'un certain nombre d'objets décorés au décalque net dans des tons autres que le bleu, soit le rouge, le violet, le brun-noir, le bleu-gris et le vert. Mais on notera que le brun-noir, déjà utilisé sur le creamware et le pearlware, est seul présent en CeEt215. En ce qui concerne les autres couleurs, E. Collard note: "They gained favour in England before the end of the 1820's; by the early 1830's they were selling well in British North America, not only in the larger centers, but in country districts" [54]. Ces indications confirment bien la chronologie de nos dépôts.

Les céramiques que nous avons classées sous la rubrique "polychrome" des décors au décalque sont en fait des objets dont le décor imprimé est monochrome, mais a été rehaussé par l'addition de points, traits ou taches de couleurs différentes déposés à la main. La polychromie a donc été obtenue en employant deux procédés différents: le décalque et la peinture. Les vérita -

---

54 . Ibid., p.118.

bles impressions au décalque polychromes existaient, mais étaient rares[55]. Les décors imprimés polychromes ne devinrent d'usage courant qu'après ca 1850, lorsque le procédé de la lithographie, puis celui du stencil, seront appliqués au décor sur céramique [56].

Quoiqu'il en soit, il est clair que vers 1860, les objets au décalque bleu constituent encore près des deux tiers des céramiques décorées au décalque. A l'intérieur de ce groupe, nous avons réparti les pièces des trois collections par motif. Même si l'identification du motif est parfois aléatoire dans le cas d'objets très fragmentaires, il n'en reste pas moins que certaines tendances se dégagent nettement.

Les chinoiseries décorent plus du tiers des objets au décalque bleu net en CeEt215 comme en CeEt28 (et 20% en CeEt143), mais il ne s'agit pas des mêmes: leur forte présence en CeEt28 est due aux assiettes et plats ornés du motif "Willow" classique, tandis qu'en CeEt215, elle est due à tout un réper -

---

55 . Voir par exemple la grande assiette exécutée par W. Smith & Co. pour Wedgwood vers 1845 et publiée par A.W. COYSH, Blue-Printed Earthenware, 1800-1850, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company, 1972, p.69 no 83 et le service exécuté en 1835 par Davenport, en bleu et camaieu de verts, reproduit par G.A. GODDEN, op. cit., pl. couleur V. Voir aussi cette classe d'objets désignée, souvent abusivement, sous le nom de "Prattware"; F. et R. Pratt en présentèrent un exemplaire à l'Exposition de Londres en 1851, mais il s'agit de pièces luxueuses, dont le décor historié et complexe n'a aucun rapport avec le style modeste de nos poteries: Ibid., pp.XXII et 266, et pl. couleur X.

56 . The new Encyclopaedia Britannica , article "Transfer printing", date de ca 1851 l'apparition du décalque lithographique; l'utilisation du stencil est nettement plus tardive. A ce sujet, E. Collard note que le décor polychrome des céramiques dites de "Portneuf" était réalisé à l'étampe ou au stencil, avec parfois addition de couleurs appliquées à l'éponge: op. cit., p.145, note 32 et Pl.Xb.

toire de formes variées, décorées du motif que Spode désignera vers 1818 sous le nom de "Broseley" ou de celui qu'il nommera vers 1814 "Temple" [57]. Toutefois, il est possible que Spode ait utilisé son futur motif "Temple" nettement plus tôt, puisque A.W. Coysh date de ca 1790-1805 une assiette creuse en porcelaine portant sa marque et ainsi décorée [58]. Les deux motifs comportent une bordure à phalènes. Ils seront, dès leur création, imités dans de nombreuses manufactures.

Vers 1820, apparaissent de nouveaux motifs, caractéristiques de la période romantique, prévictorienne. Ce style sera celui des "grandes années" ("vintage years") du décor au décalque bleu. Les motifs font le plus souvent référence à l'environnement, idéalisé ou non, de l'Angleterre elle-même: scènes champêtres, paysages agrémentés de ruines, mais aussi décors exclusivement floraux des séries botaniques. Bien d'autres sources d'inspiration motivèrent alors les artistes travaillant pour les ateliers britanniques mais, à en juger par nos dépôts, les goûts (ou les choix possibles) des familles dont nous nous occupons ici paraissent s'être cantonnés dans ce répertoire.

---

57 . L. SUSSMAN, Les motifs imprimés de Spode / Copeland dans vingt sites de la Compagnie de la baie d'Hudson, Ottawa, Lieux historiques canadiens, Cahiers d'archéologie et d'histoire no 22, 1979, pp.63 et 218.

58 . A.W. COYSH, Blue and White Transfer Ware 1780-1840, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company,1971, p.17 no 3.

Ce style disparaîtra progressivement à partir des années 1840, à cause semble-t-il de la lassitude du public devant le quasi-monopole de ces décors bleu sur fond blanc qui durait depuis près d'un demi-siècle. Apparaîtra alors le décor au décalque dispersé sous la glaçure, technique qui excluait l'usage de ces motifs et obligea à renouveler le répertoire.

Aussi, durant la période 1820-1860, est-il clair que la part des décors imprimés dans le total des objets en terre cuite fine blanche diminue sensiblement vers 1840-1850 et ne doit sa remontée par la suite qu'à l'introduction du flown blue et du décor à l'éponge.

Dès la mise au point du cream-coloured earthenware au milieu du siècle précédent, les décors à l'engobe ont été utilisés pour orner les terres cuites fines. Dans la tradition du creamware, où bandes d'engobes colorés unies, engobes tourbillonnés et motif "mocha" décoraient surtout les bols de toutes tailles, ces mêmes objets seront ainsi ornés lorsqu'ils commenceront à être produits en terre cuite fine blanche. C'est donc là pure tradition, et celle-ci n'affecte du reste qu'un très petit nombre d'objets dans la partie ancienne de nos collections. Mais curieusement, le décor en bandes colorées, ornées ou non du motif "mocha", connaîtra un regain de popularité au Canada dans les années 1840, lorsqu'il sera appliqué sur terre cuite jaune [39]. Cette popularité perdurera bien au-delà de la période que nous étudions, ce que reflète clairement la collection CeEt28.

---

39 . E. COLLARD, op. cit., p.144.

Les décors moulés sont quasiment absents sur terre cuite fine blanche dans nos dépôts. Sauf dans un cas, il s'agit de pièces dont le rebord est orné de petites perles moulées à même l'objet, style qui relève aussi de la tradition du creamware.

Mais un de ces objets est plus remarquable: le décor est constitué de médaillons appliqués. Il ne s'agit pas d'une innovation, mais de la persistance remarquable du décor inventé sur grès fin par Wedgwood vers 1775: les jaspes. Ces bibelots ornés de silhouettes antiques et de guirlandes diverses se détachant en blanc sur fond bleu, vert clair ou lilas, seront appréciés au plus haut point à l'époque victorienne et passeront le siècle. Notre objet est une imitation en terre cuite fine blanche de ces grès jaspés si fort prisés au 19ème siècle et il se pourrait fort bien qu'il soit de beaucoup postérieur à la période que nous étudions. Mais il n'en est pas moins représentatif d'un style alors en vigueur [60].

Notons enfin que le décor moulé à même l'objet, s'il paraît peu utilisé sur terre cuite fine blanche, sera au contraire le décor caractéristique de ces terres cuites vitrifiées, dites parfois White Granite, qui apparaissent peu avant 1860: le motif de blé, appliqué à toutes les formes produites dans cette céramique, décorera, sous une variante ou sous une autre, la majorité de ces objets dont nous avons bon nombre d'exemplaires dans la partie tardive du dépôt de CeEt 28

60 . Pour des exemples du dernier quart du 19ème siècle, cf. G.A. GODDEN, op. cit., fig. 254 et 622.

4. LE CONTENU DES DÉPOTS : UNE SÉLECTION D'OBJETS.

Tout en se voulant représentative des différentes activités domestiques qui relèvent du thème à l'étude, la sélection d'objets constituant le répertoire archéologique a été effectuée principalement dans la perspective des permanences et des nouveautés qui affectent tant les techniques de fabrication, les matériaux, les formes et les styles que les techniques décoratives ou encore les modes ou les goûts perceptibles au travers des collections retenues. C'est à partir des objets déjà catalogués par les précédents intervenants que la majorité des objets ont été choisis; mais occasionnellement d'autres artefacts ont été répertoriés à partir des inventaires de matériel ou même du contenu des boîtes.

Le répertoire se compose, pour chaque catégorie fonctionnelle, d'un commentaire, de la liste des objets sélectionnés et d'une ou plusieurs illustrations photographiques. L'alimentation représentant plus de la moitié des artefacts retenus (124 sur 200), nous avons procédé ainsi pour chacune de ses subdivisions internes.

Enfin, pour mieux intégrer entre eux les trois éléments de chaque catégorie ou sous-catégorie fonctionnelle, nous avons indiqué tout d'abord entre parenthèses et par son numéro d'ordre dans la liste, l'artefact auquel le passage du texte réfère. En outre, la liste mentionne la référence photographique de l'objet si celui-ci figure dans les planches illustrant la fonction et les descriptions de ces dernières renvoient, pour chaque artefact illustré, à son numéro d'ordre dans la liste.

4.1 L'ALIMENTATION

4.1.1 La conservation

La conservation des liquides

Principalement destinée à la conservation de divers produits liquides, notamment des alcools, la bouteille cylindrique en verre vert foncé, dite "à vin", reste un témoin archéologique privilégié à la période 1820-1860. Dans la littérature actuelle, d'autres fonctions sont attribuées à ces contenants, notamment le vieillissement, le transport et le service des vins [1].

L'échantillon de bouteilles répertoriées ici témoigne principalement des innovations technologiques, dues à l'introduction de nouveaux outils dans leur fabrication, dont les utilisations successives puis simultanées devaient finalement donner aux bouteilles le profil qu'on leur connaît encore au XX e siècle. Certains exemplaires (2,3,4) montrent ainsi quelques-uns des nombreux styles d'extrémités de col rendus possibles par l'utilisation de la pince à finition qui s'implante définitivement autour des années 1840. Une autre bouteille (5) réunissant les caractéristiques de l'usage de la pince à finition témoigne cependant d'une forme plus rudimentaire de l'application de cet outil au début de son utilisation dans les années 1820-1830. En-

---

1 . O. R. JONES, Les bouteilles à vin et à bière cylindriques anglaises 1735-1850, Ottawa, Environnement Canada-Parcs, Études en archéologie, architecture et histoire, 1986, pp. 17-26 .

fin, certains spécimens provenant de nos dépôts présentent des caractéristiques d'extrémités de col de la période antérieure. Celle que nous avons retenue (1) qui date de la période 1780-1820, se caractérise par une lèvre et une bague évasée vers le bas et une zone nettement aplatie sous la bague. L'extrémité de cette bouteille nous rappelle que c'est depuis les années 1760 environ que les verriers se concentrent sur la finition des extrémités des contenants en verre. Toutefois, selon Jones [2], les transformations progressives de la lèvre à la période antérieure ne seraient pas d'ordre technique mais correspondraient simplement au désir des verriers de faire varier l'apparence de la bouteille.

Nous n'avons reconnu aucune évidence archéologique de ce que pourraient être les premiers goulots filetés, dont les applications suivraient normalement la dépose d'un brevet par Belts et Stocker en Angleterre en 1844 permettant d'en fileter l'extérieur [3].

Le façonnement des corps par l'utilisation du moule en trois parties et celui des culs par une plaque amovible, (2,3,5) tels que mis au point par Ricketts en 1821, sont bien représentés dans nos dépôts. Par ailleurs, si Ricketts affirme que tous les genres d'impression en relief peuvent être placés sur cette plaque [4], aucun exemplaire de notre répertoire ne porte d'inscription sur le cul. Une seule de nos bouteilles moulée en trois parties (3) porte l'inscription "*Patent*" sur l'épaule.

---

2. Ibid., p. 35.

3. Ibid., p. 49.

4. O. R. JONES, C. SULLIVAN et al., Glossaire du verre de Parcs Canada, Ottawa, Environnement Canada-Parcs, Études en archéologie, architecture et histoire, 1985, p.51.

Par ailleurs, l'utilisation du moule en creux (1) et par conséquent du pontil dans le façonnement des corps et des culs persistent tout au long de la période 1820-1860. L'extrémité du col de ces spécimens peut néamoins être terminée à la pince de finition (4), combinant ainsi des techniques anciennes et nouvelles. Notons que le moule en creux serait encore utilisé en France en 1870 et disparaîtrait aux Etats-Unis dans la seconde moitié du 19 ème siècle seulement [5]. Quant au moule de type Ricketts, son utilisation dans le commerce des alcools tend à disparaître à la fin du 19 ème siècle, quoiqu'il ait continué d'être employé pour les produits pharmaceutiques, les produits de toilette, les encres, etc...[6].

La capacité de nos contenants, le système de mesure auquel ils se réfèrent et donc leur désignation dans le commerce de la bière et du vin restent problématiques. Certes, le système de capacité impérial étant officiellement entré en vigueur le 1er janvier 1826, les bouteilles anglaises soufflées dans un moule en trois parties seraient supposées s'y conformer. Dans ce cas, d'après leurs dimensions, notre répertoire comprendrait deux exemplaires de la " Bottle" (2, 3) et non de la "Pint" (6), contenant respectivement 737 et 568 ml [7].

---

5 . Ibid., p. 29.

6 . Ibid., p. 33.

7 . O. R. JONES, op. cit., p. 163, tableau 20 et L. A. ROSS, Archaeological Metrology: English, French, American and Canadian Systems of Weights and Measures for North American Archaeology, Ottawa, Parcs Canada, History and Archaeology no 68, 1983, p. 49

Le dispositif de fermeture assurant l'étanchéité du contenu de nos bouteilles reste le bouchon de liège, généralement maintenu par un muselet en cuivre (25). Selon Jones, ce type de muselet subsiste jusque dans la deuxième moitié du 19 ème siècle, où l'on commence à mettre au point d'autres dispositifs de fermeture [8].

Mentionnons enfin que les cachets authentifiant leur propriétaire officiel, dont plusieurs bouteilles sont pourvues à la période précédente, est une pratique qui tendrait à disparaître après 1820 [9]. Cette tendance se manifeste dans les dépôts étudiés ici, puisque seule deux bouteilles en portent. D'après l'inventaire de matériel effectué pour le dépôt CeEt-143, un fragment de sceau de bouteille porterait l'étiquette "*Vieux Cognac*" tandis que le sceau apparaissant sur un spécimen complet provenant du dépôt CeEt-28 se lit "*Jean Renaud/Bordeaux/1846/Old Champaing Cognac*".

La traditionnelle bouteille carrée (10), qu'on associe généralement au gin, réunit à notre période des techniques de fabrication que nous connaissons déjà. Le corps est soufflé au moule en creux, l'épaule et le corps sont soufflés à l'air libre et le goulot irrégulier est fini à la main. Mais ce n'est apparemment pas avant le dernier quart du 19 ème siècle que le gin et ce type de bouteille sont définitivement associés.

> Avant cette époque, ces bouteilles avaient probablement contenu toute une gamme de produits tels que l'eau de vie et du brandy (...) et

---

8 . Ibid ., p. 26.

9 . Ibid., p. 10.

> il est probable qu'elles furent également utilisées par des alchimistes, des apothicaires et des barbiers [10].

Pour transporter ces alcools avec soi, on disposait de flasques dont notre répertoire contient un exemplaire en verre ambre, de forme ovale et décoré de motifs moulés en relief (8). Ce flasque semble appartenir à la tradition américaine, si on en juge par l'abondante production de ce type de contenant aux Etats-Unis à cette période. Bien que moulé en deux parties, l'asymétrie des côtés de ce contenant est étonnante.

On notera que la bouteille en forme de torpille ou d'oeuf est absente de nos dépôts. Sa forme particulière, assurant l'humidification constante du bouchon de liège, la destinait à la conservation des eaux minérales ou gazeuses. Brevetée en Angleterre dans les premières décennies du 19 ème siècle, celle-ci ne serait mise en marché aux Etats-Unis que vers les années 1840. Il est fréquent de rencontrer le nom du fabricant ou du commercant sur ce type de contenant, généralement moulé en deux parties[11].

La conservation des solides

Si on excepte les bouteilles dites à vin ou à alcools, mais qui du reste pouvaient contenir toutes sortes de produits non comestibles, c'est en terme d'absence que se

---

10 . J. ALYLUIA, "Verrerie du XIX e siècle; site Roma, Ile du Prince Edouard", pp.3-107 dans Histoire et Archéologie no 27, Parcs Canada, 1979, p.10.

11 . P. BEAUDET, "Verre de bouteille recueilli dans les latrines de la réserve militaire du fort George, Ontario," pp.83-122, dans Histoire et archéologie no. 45, Ottawa, Parcs Canada, 1981, p. 104.

caractérisent les assemblages d'objets destinés à la conservation des denrées alimentaires dans nos dépôts. Ce sont généralement les jarres, cruches, tinettes, tonnelets et toute la gamme de contenants utilitaires et commerciaux,produits le plus souvent en grès grossier, solides, imperméables, résistants au choc et à la chaleur et d'une capacité suffisante pour contenir, par salage, les quantités d'aliments nécessaires en saison froide, qui évoquent les fonctions de conservation et d'entreposage. Or, dans les collections de Place-Royale, c'est leur quasi-absence qui devient éloquente. Qui plus est, c'est à notre période que la production nord-américaine de grès grossier prend une certaine expansion et que débute leur production à St-Jean sur le Richelieu [12]. C'est peut-être à cause de leur durabilité que ces contenants ne produisent peu ou pas de rebuts dans les dépôts archéologiques. C'est peut-être qu'à Place-Royale, d'autres types de contenants servent à l'entreposage des denrées alimentaires. Par exemple, la fabrication des tonneaux est certainement aussi importante qu'à la période précédente, où l'on estime que la production des douves et de cercles servant à leur fabrication se classe au troisième rang dans l'exploitation du bois [13]. Quoiqu'il en soit, les changements technologiques au 19 ème siècle dans la conservation des aliments ne peuvent être étrangers à ce phénomène.

> By 1838, the icebox refrigerator was considered a kitchen necessity, particularly in larger town and cities. People were now able to keep meat and other perishables use, leftovers and purchase large amounts of food at time [14].

---

12 . E. COLLARD, Nineteenth-Century Pottery and Porcelain in Canada, Montréal, Mc Gill University Press, 1967, pp. 249-311.

13 . F. OUELLET, Histoire économique et sociale du Québec, 1760-1850, Fides, Montréal et Paris, 1966, p.88.

14 . H. GUILLAND, Early American Folk Pottery, Chilton Book Company, Philadelphia, 1971, p.71.

A la glacière domestique introduite dans les cuisines dès 1838 s'ajoute l'adoption progressive des contenants en verre, dont l'industrie, selon Gusset [15], pouvait dès la seconde moitié du 19 ème siècle, produire des cruches et des bouteilles à un prix inférieur à celui de leur équivalent en grès. Pour ces raisons, l'utilité des contenants en grès est largement diminuée parce qu'il est moins nécessaire d'entreposer et de conserver, le plus souvent par salage, de grandes quantités d'aliments pendant la saison froide.

Quoiqu'il en soit, cette catégorie d'objets se résume à bien peu de choses dans nos dépôts. En ce qui concerne les contenants en verre à ouverture large, nous n'avons bien sûr aucun témoin archéologique du pot à conserve de type Masson, breveté en 1858, qui allait permettre le scellage hermétique des contenus et dont l'utilisation est encore bien connue aujourd'hui. Par contre, les restes d'un pot ou d'un bocal à ouverture large (17) dont le rebord intérieur de la lèvre est cannelée, pourraient être associés au type "joint de cire" tel que décrit dans le glossaire du verre de Parcs Canada :

> Ce type s'est appliqué à l'un des plus anciens bocaux de verre utilisé pour la mise en conserve domestique, c'est-à-dire pour la préservation des aliments traités après la mise en bocal. La lèvre qui présentait des cannelures, recevait la cire chaude, et un bouchon ou un disque de verre, de liège ou de métal était enfoncé dans la cire. (...) Ce type de bocal était fabriqué en verre avant 1854 [16].

---

15. G. GUSSET, Les grès bruns nord-américains, manuscrit non publié, Parcs Canada, s.d., s.p.

16. O. JONES, C. SULLIVAN et al., op. cit, p. 165.

Notre répertoire comprend aussi les restes d'un contenant à condiments ou flacon (15), dont la particularité nouvelle réside dans son mode de fabrication. Le type de moule en deux parties avec base séparée, utilisé ici, daterait entre 1850 et la période de fabrication mécanisée des années 1920. Ce type de moule remplacera largement le moule en deux parties, le moule en creux et le moule de type Ricketts dans la seconde moitié du 19 ème siècle[17].

Les techniques de fabrication des quelques autres contenants ou flacons en verre répertoriés (11,13,14) sont connues. Il s'agit de petites bouteilles, probablement à sauce, moulées en deux parties et utilisant la pince à finition dans l'exécution de l'extrémité de leur goulot. Contrairement au moule vertical en deux parties avec base séparée pour former le cul, ce type de moule façonne entièrement la bouteille de sorte que la ligne de moule traverse également le cul. Il est le plus souvent utilisé dans la fabrication de contenants de dimensions réduites. Enfin, les contenants à condiments en verre soufflé (12), au moule en creux, à l'épaule et au col soufflés à l'air libre persistent également dans cette catégorie (16) à notre période.

Les articles destinés à la conservation des aliments (21) comprennent aussi les restes d'une jarre en terre cuite grossière, à corps rougeâtre recouvert d'une glaçure de plomb, et décorée de lignes incisées dans sa partie supérieure. Cette jarre est très probablement de fabrication artisanale. Le groupe inclut également un pot à conserve au corps rouge recouvert d'une glaçure noire à l'intérieur et au trois-quart de la paroi extérieure. Ce type de contenant de tradition anglaise (Angleterre ou

---

17. Ibid., p. 31.

Nouvelle-Angleterre) est une persistance de la période antérieure : plusieurs pots semblables ont en effet été recueillis dans les latrines Estèbe et Boisseau [18].

En grès grossier, seul un grand couvercle pouvant s'adapter à toutes sortes de contenants (jarres,tinette, pot à cuire) (24), dont la partie supérieure est partiellement recouverte d'un engobe de type Albany, évoque cette particularité propre à la production nord-américaine. En grès grossier également, nous avons retenu un petit pot à conserve (20) de forme tronconique à rebord rainuré, dans le style Derbyshire. Ici c'est la forme du contenant qui, d'après nos observations, est nouvelle dans la collection archéologique de Place-Royale à la période 1820-1860.

Enfin, si la bière a maintenu sa pinte en verre, la production des bouteilles en grès grossier destinées à sa conservation semble lui faire bonne concurrence à cette période. L'une d'elle (22), en grès brun, recouverte d'une glaçure saline aux reflets métalliques, est marquée " *J.THOMPSON/HARTSHORNE POTTERY/DERBYSHIRE* ".

L'autre (23), de forme semblable, est recouverte de cette nouvelle glaçure améliorée dite feldspathique ou de Bristol, dont les propriétés, comme nous l'avons déjà mentionné, résident principalement dans sa résistance aux produits acides. En ce qui concerne les terres cuites fines, la persistance du creamware est attestée au chapitre de la conservation des aliments par un pot à conserve dont la forme est bien connue à la période précédente.

---

18 . M. MOUSSETTE, (Les Recherches ARKHIS inc),Les terres cuites grossières des latrines des maisons Estèbe et Boisseau, Québec, ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, Dossier no 51, 1981, pp. 28-33 et p. 137.

Répertoire

1	Bouteille à vin; verre vert foncé	CeEt28-1A6-78	
2	Bouteille à vin; verre vert foncé	CeEt28-1A7-76	Pl.2b
3	Bouteille à vin; verre vert foncé	CeEt28-1A7-77	Pl.2a, 3a et 3c
4	Bouteille à vin; verre vert foncé	CeEt28-1A7-190	
5	Bouteille à vin; verre vert foncé	CeEt143-7A5-75	Pl.3b et 3d
6	Bouteille à bière; verre vert foncé	CeEt28-1A7-75	Pl.2c
7	Bouteille à cognac; verre vert; sceau appliqué	CeEt28-1A7-85	
8	Flasque; verre vert; décor en relief imprimé au moule	CeEt28-1A7-81	
9	Bouteille; verre vert foncé	CeEt215-1A8-25	
10	Bouteille à gin; verre vert foncé	CeEt28-1A7-180	
11	Bouteille à condiments; verre vert foncé	CeEt143-7A5-83	Pl.4a
12	Bouteille à condiments; verre vert foncé	CeEt143-7A4-73	Pl.4c
13	Bouteille à condiments; verre aqua	CeEt28-1A2-295	
14	Bouteille à condiments; verre aqua	CeEt28-1A2-296	
15	Bouteille à condiments; verre aqua	CeEt28-1A7-98	Pl.4b
16	Bouteille à condiments; verre vert foncé	CeEt215-1A8-7	
17	Bocal; verre incolore	CeEt28-1A2-297	Pl.4d
18	Pot à conserve; creamware; sans décor	CeEt28-1A7-55	
19	Pot à conserve; terre cuite grossière; glaçuré noir	CeEt215-1A8-83	
20	Pot à conserve; grès grossier; sans décor	CeEt143-7A5-125	
21	Jarre; terre cuite grossière; lignes incisées	CeEt28-1A4-9	
22	Bouteille à bière; grès grossier; marque imprimée	CeEt28-1A7-50	
23	Bouteille à bière; grès grossier	CeEt28-1A2-179	
24	Couvercle de jarre; grès grossier;	CeEt28-1A7-182	
25	Muselet; cuivre	CeEt215-1A8-100	

Planche 2 Les bouteilles à boisson en verre: les différents modèles

(Nég. MAC 1987-050(35) 2)

a/ imperial "bottle"(?) (3)*

b/ idem (2)

c/ imperial "pint"(?) (6)

* Le chiffre entre parenthèses renvoie au numéro du répertoire.

a
b
c

Planche 3 **Les bouteilles à boisson en verre: le façonnage des culs et des extrémités du goulot**

(Nég. MAC 1987-050(35) 11 et 8)

a/ cul façonné à l'aide d'une plaque amovible (3)

b/ cul empontillé (5)

c/ extrémité de goulot façonné à la pince de finition (3)

d/ extrémité de goulot façonné à la pince de finition rudimentaire (5)

Planche 4 Les bouteilles à aliments solides

(Nég. MAC 1987-050(35)12)

a/ bouteille à condiments; façonnée au moule en deux parties; extrémité du goulot finie à la pince (11)

b/ bouteille à condiments; façonnée au moule en deux parties, avec base séparée (15)

c/ bouteille à condiments; corps soufflé dans un moule creux, épaule et corps soufflés à l'air libre (12)

d/ bocal; fermeture de type "joint de cire" (17)

b
c
d

4.1.2 La préparation des aliments

Seulement deux récipients sont sûrement associés à cette catégorie (1), ils impliquent tous deux l'utilisation de la chaleur. La marmite en fonte à fond plat et à anse n'est pas nouvelle à la période que nous étudions et ce type de récipient s'adapte encore à la cuisson dans l'âtre grâce à sa poignée permettant de le suspendre à la crémaillère. L'autre contenant (2) est représenté par un petit couvercle en étain (avec plomb) de forme rectangulaire, à bouton décoratif s'adaptant très probablement à une bouilloire ou à quelqu'autre petit contenant servant à chauffer les liquides.

Notons qu'il s'agit d'un récipient de forme semblable à la daubière ou jambonnière que l'on peut voir dans les représentations iconographiques, mais beaucoup plus petit[19]. En ce qui concerne la cuisson des aliments, il est certain que l'adoption graduelle de la cuisinière au 19 ème siècle, modifiera les modes et les surfaces de cuisson et l'équipement de cuisine destiné à cette fonction. Toutefois, nous sommes à même de constater que ces quelques témoins n'évoquent guère l'impact sur la vie domestique qu'ont pu opérer de tels changements, et c'est probablement en partie à cause de la durabilité des matériaux utilisés que les rebuts sont rares dans les dépôts archéologiques.

---

19 . M. MOUSSETTE, Le chauffage domestique au Canada, des origines à l'industrialisation, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1983, p. 158.

Quoiqu'il en soit, nous ne trouvons plus trace, du moins dans nos dépôts, de ces marmites à pied, en cuivre, en fonte ou en terre cuite grossière pouvant être utilisées directement dans l'âtre et dont certains spécimens ont été répertoriés à la période précédente.

Répertoire

1 Chaudron; fonte	CeEt 28-1A7-292	
2 Récipient; couvercle; plomb et étain	CeEt 143-7A4-54	Pl.5c

4.1.3 La préparation et / ou le service

Cette rubrique inclut divers contenants, généralement des bols, petits, moyens ou grands, souvent classés dans les indéterminés par les chercheurs en culture matérielle parce que ne pouvant être associés à une fonction précise. Ceux que nous avons répertoriés dans cette sous-catégorie peuvent se prêter, croyons-nous, au double usage de la préparation et du service des aliments, et c'est par la persistance des formes, des matériaux et des techniques décoratives qu'ils se caractérisent.

Les plats à aile en terre cuite grossière décorés d'engobe à la façon de St-Denis sur le Richelieu (5, 7) sont connus depuis le tournant du siècle précédent tandis que les terres cuites grossières entièrement recouvertes d'un engobe blanc (6) à l'intérieur, sous glaçure au plomb, assurent la persistance du type généralement associé à l'Angleterre du Nord-Est. Deux bols en creamware attestent également cette permanence. L'un, à bec verseur (4), serait une terrine; l'autre (1) est décoré de bandes d'engobe polychrome selon une technique décorative connue à la période antérieure. Les deux autres bols moyens classés sous cette rubrique (2,3) sont en terre cuite fine et blanche; ils témoignent de cette nouvelle amélioration dans le raffinement des pâtes vers 1820. Ces techniques décoratives à engobes tourbillonnés sur l'un d'eux et la combinaison d'autres techniques sur le second, (mocha, engobes tourbillonnés et cannelure verte s'inspirant du shelledge), nous sont également familières à la période antérieure.

Répertoire

1	Bol; creamware tardif; décor: lignes d'engobe	CeEt215-1A10-41	
2	Bol; terre cuite fine blanche; décor: lignes et engobes tourbillonnés	CeEt28-1A4-178	
3	Bol; terre cuite fine blanche; décor: "mocha" et engobes tourbillonnés	CeEt28-1A4-170	
4	Bol à bec verseur; creamware; sans décor	CeEt28-1A4-161	
5	Petit plat à aile; terre cuite grossière; décor à l'engobe	CeEt143-7A4-109	Pl.5d
6	Plat à aile; terre cuite grossière; décor: glaçure au plomb sur engobe blanc	CeEt28-1A7-12	Pl.5b
7	Plat à aile; terre cuite grossière; décor: lignes sinueuses d'engobe blanc	CeEt215-1A8-81	Pl.5a

Planche 5 La vaisselle usuelle en terre cuite grossière

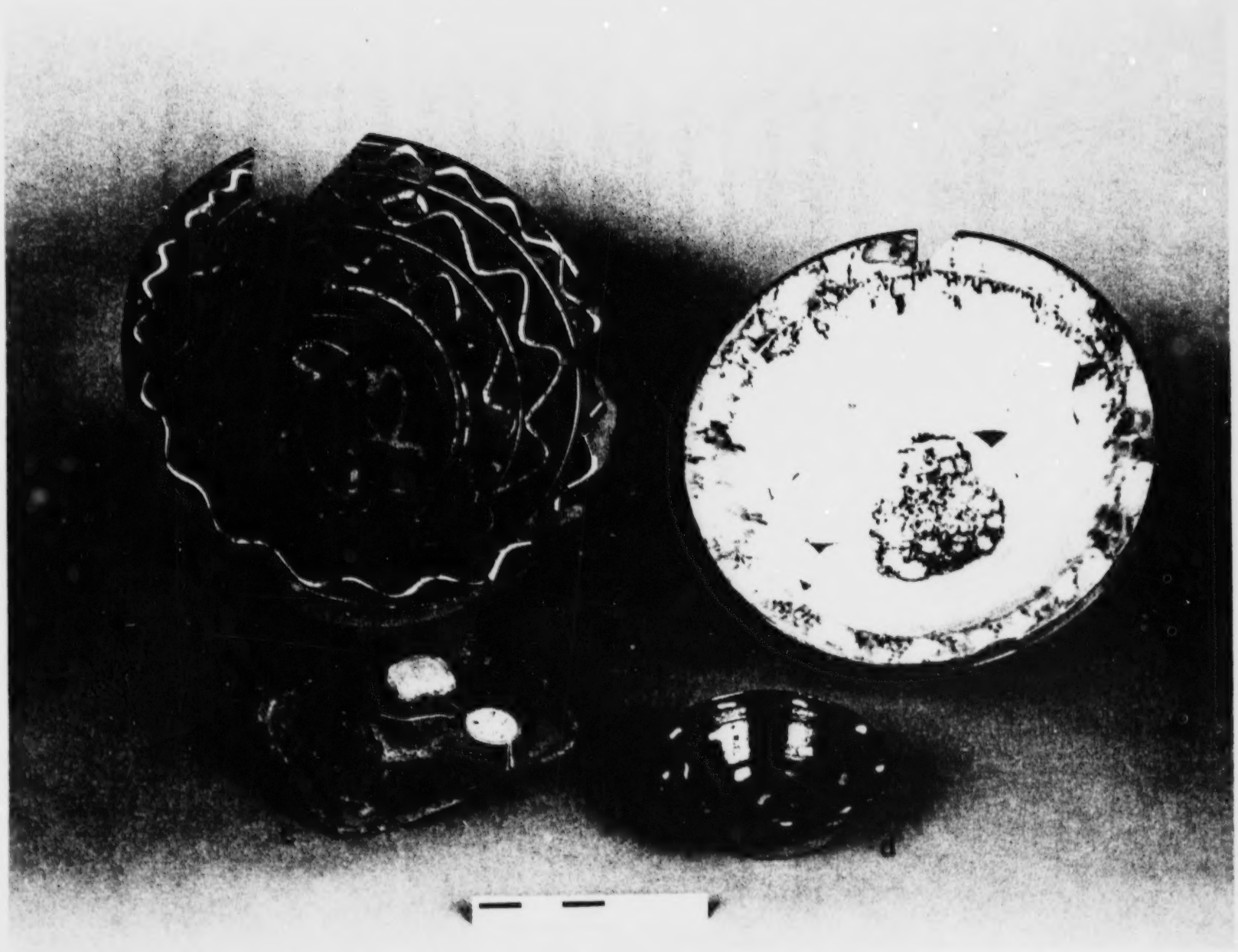
(Nég. MAC 1987-050(35)14)

a/ plat creux au décor type St-Denis sur Richelieu (7)

b/ plat creux au décor type Angleterre du nord-est (6)

c/ couvercle de bouilloire(?) rectangulaire (4.1.2.2)

d/ petit plat creux décoré de points d'engobe blanc (5)



4.1.4 La consommation

La vaisselle en céramique

La vaisselle de table en céramique, qu'elle soit individuelle ou collective, traduit essentiellement les données précédemment énoncées, à savoir la persistance des terres cuites grossières et du creamware; la disparition des faïences, des porcelaines orientales et des grès fins salins blancs; le maintien des grès fins dans la production d'objets d'apparat ou de luxe; l'invention du bone china, puis le développement sans précédent des terres cuites fines blanches, plus denses et plus homogenes, pour lesquelles les potiers anglais s'appliqueront à créer, au gré des modes, des goûts et de leur imagination, toute une panoplie de décor, partant néamoins de l'application des techniques déjà connues que sont la peinture, le moulage, l'impression et les engobes. Les terres cuites jaunes mises en marché vers 1840 ne sont en réalité qu'une version colorée d'un procédé de raffinement déjà atteint au niveau des terres cuites fines blanches; l'innovation majeure dans le domaine des terres cuites fines se situe, à la toute fin de la période que nous étudions, par l'obtention, la réalisation et la mise en marché d'une céramique partiellement vitrifiée. Cet effet, comme nous l'avons déjà mentionné, était déjà recherché au début du siècle par Spode et Mason.

Dans les catégories de terres cuites grossières, un plat à hors d'oeuvre (1) [20], de forme rectangulaire, aux coins arrondis, décoré de traînées d'engobe sous glaçure au plomb et une tasse entièrement recouverte d'un engobe blanc à l'intérieur (également sous la glaçure au plomb) (57), attestent de la persistance de ces corps rouges, denses et résistants pouvant être attribués aux productions de l'Angleterre du Nord-Est, au début du 19 ème siècle[21]. On remarquera que la forme globulaire de la tasse répertoriée ici imite celle de la tasse à posset en Staffordshire slipware bien connue à la période précédente.

A la table, une assiette moyenne en creamware à motif "Paris" ou plain" (26), atteste la persistance de ce type à la période que nous étudions. En fait, ce motif qui se reconnaît au marli uni et plat, constitue certainement l'une des versions les moins élaborées et par conséquent les moins dispendieuses des différents types de décor obtenus sur ce type de céramique. Cette permanence indique bien qu'au 19 ème siècle, le creamware n'est plus que l'ombre de ce qu'il était au sommet de sa popularité et ne sert presque plus que pour des fonctions utilitaires[22]. Campbell souligne en outre le caractère tardif de la popularité de ces motifs que sont le "Paris", le "Bath" et le "Concave" qui, en raison de leur simplicité d'exécution, étaient justement peu en faveur au 18 ème siècle[23].

---

20. Un plat à hors-d'oeuvre réunissant les mêmes caractéristiques et de forme presqu'entière (IQU-2295-33A-1A2-60) appartenant à la collection archéologique de Place-Royale nous a permis d'identifier cet objet fragmentaire.

21. M. MOUSSETTE, (Les Recherches ARKHIS inc.), op.cit., pp. 25-26.

22. A. CAMPBELL (le Groupe Patri-Arche inc.), Le creamware, Québec, ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, Dossier no 57, 1984, p. 6.

23. Ibid., p. 139.

Au chapitre des terres cuites fines blanches, c'est, comme nous l'avons déjà mentionné, dans le développement et l'application des techniques décoratives connues que se situent les créations et les innovations à la période 1820-1860. S'ils demeurent inexpliqués, la permanence et le succès de certains motifs [24] et de leurs variantes tels le Shelledge et le Willow sont bien attestés dans nos dépôts. L'assiette à bordure ondulée bleue (blue shelledge) répertoriée ici (27) est marquée "*Riley*" et daterait de la production de ce centre entre 1802 et 1828 [25]. Quant au Willow, aucun autre motif imprimé n'atteindra jamais sa popularité. C'est à Minton, semble-t-il, que l'on doit la première version de ce motif d'inspiration chinoise, désormais légendaire[26].

> From the Spode factory at an early date cause the familiar Willow pattern with the fence in the foreground, the bridges with three figures on it, the willow tree by it, the pagoda to the right, with the apple tree behind it, the small boat, the island, and the two birds high against the sky. This is the Willow pattern that lent itself to the "old Chinese legend" of two lovers fleeing before a father's wrath and pursued by the rich mandarin who had been promised the young bride, of temporary escape by means of the boat to the island, of vengeance and tragedy, and of two souls changed into two immortal doves by the gods who pitied them. Just how the "legend" originated has been lost in time, but its value in selling the Willow pattern has been undoubted. [27]

---

24. L. SUSSMAN, Le motif du blé, une étude illustrée, Parcs Canada, 1985, Direction des lieux et des parcs historiques nationaux, p. 5.

25. G.A. GODDEN, The handbook of British Pottery and Porcelain Marks, Barrie & Jenkins, London, 1968, p. 113.

26. E. COLLARD, op. cit., p. 121.

27. Ibid., p. 122.

Si cette description correspond à ce que nous convenons d'appeler le Willow classique ou standard (28), mentionnons qu'en réalité "There was no "real Willow pattern". There were many versions of the same theme, having certain features in common, but often arranging them differently, and adding or omitting certain details"[28]. Ajoutons qu'à la manufacture de Spode où travaillait Minton, on produisait plus d'une douzaine de variantes du motif Willow. On les retrouvait donc imprimés dans toute une gamme de forme, tant sur la vaisselle individuelle que collective.

L'une de ces variantes, le motif Temple, ainsi nommé par Spode[29] vers 1814, est attesté ici sur une saucière, une tasse et une assiette (10, 61, 34). Dans les trois cas l'impression précise est toutefois très pâle. Le Broseley, également désigné sous ce vocable par Spode [30] en 1818, se retrouve pour sa part sur un plat de service (2), un pot à crème ou à lait (11), une tasse (60), une soucoupe (53) et un bol (37). Ces deux variantes, le Temple et le Broseley reprennent essentiellement les composantes précédemment décrites, excepté qu'ici les éléments sont inversés et que l'on retrouve deux personnages sur le pont plutôt que trois. Enfin, la nuance entre le Temple et le Broseley se situe au niveau de la clôture en bas de scène dont l'une est droite, Temple et l'autre angulaire Broseley (35, 52). Quand cet élément manque, on ne peut les attribuer de façon précise à l'une ou l'autre de ces variantes, mais nous savons que le Broseley a été très populaire. Dans le cas de nos objets à décor Broseley, notons que les impressions sont précises mais que les teintes de bleu va-

---

28 . Loc. cit.

29 . L. SUSSMAN, Les motifs imprimés de Spode / Copeland dans vingt sites de la Compagnie de la baie d'Hudson, Parcs Canada, Lieux historiques canadiens, Cahiers d'archéologie et d'histoire no 22, 1979, p. 218.

30 . Ibid., p. 63.

rient de très pâle à très foncé. Enfin, les bordures à phalènes ornent la majorité des Willow répertoriées ici attribuables à Spode ou à ses imitateurs.

Contemporaine de ces productions, notre répertoire compte une autre assiette à décor central, d'inspiration orientale (29), mais dont la bordure est ornée de motifs floraux. Celle-ci, marquée Wedgwood, est identifiée par son motif Bluebamboo ou Chineese garden [31]. Notons que la finesse d'exécution de cette assiette est remarquable et s'inscrit dans la compétition que se livrent les grandes manufactures anglaises d'alors:

> Early in the nineteenth century, the Wedgwood factory, conscious of the growing market for the under-glaze blue wares such as Josiah Spode had set on the path of fame, began to produce top-quality blue printing of its own. This underglaze blue work was done at the Wedgwood factory itself, in contrast to the first over-glaze printed decoration on the creamware, which had been carried out at Liverpool, to Josiah Wedgwood's order. The Wedgwood blue-printed patterns, like those of other makers, were set against a white background[32].

Toujours d'inspiration orientale et imprimé en bleu, un plat de service (3) est orné d'un motif identifié Net Pattern [33] et daté de la période 1810-1847.

Aux chinoiseries succèdent toute cette panoplie de décors caractéristiques des grandes années ou "Vintage years" (ca 1815-1835). Essentiellement imprimés en

---

31. A. W. COYSH, Blue and White Transfer Ware 1780-1840, Charles E. Tuttle Company, Rutland (Vt), 1971, pp. 92-93.

32. E. COLLARD, op. cit., p. 119.

33. A. W. COYSH, op. cit., pp. 82-83.

bleu, les motifs floraux des séries botaniques décorent soucoupes (41), tasses (59) et bols (7). Les scènes rurales et figuratives dominent cependant avec les Grazzing Rabbits (39,58) et variantes [34], la Milkmaid (38)[35] et les scènes lapones (31, 42); on les retrouve principalement sur la vaisselle individuelle (assiette, soucoupe, tasse et bol) ou s'assortissant à la vaisselle de service tel le Hop Pickers (assiette et plat de service) (4) (30) [36]. D'autres motifs qui n'ont pas été identifiés jusqu'ici reprennent ou conjugent les mêmes thèmes: fleurs, maisons de campagne, personnages traduisant bien les goûts et les modes de l'Angleterre romantique pré-victorienne (40) (43). Illustrant un autre thème à la mode à cette époque, nous avons retenu un bol orné (6) du Tea party pattern à la manière d'un objet daté par Coysh des années 1825-1830 [37]. Un pichet moyen (20), au décalque bleu imprécis très pâle, illustre pour sa part une scène portuaire, avec sa barque à voile bondée de personnes, il se pourrait fort bien que cette représentation rappelle un événement historique.

Enfin, les scènes à monuments classiques sont représentées ici par une assiette (33) au motif identifié Patras qui s'inspire du Corsica Pattern produit aux environs des années 1830-1840 [38].

---

34. Ibid., p. 100.

35. L. SUSSMAN, op. cit., p. 149.

36. A. W. COYSH and HENRYWOOD, The dictionnary of Blue and White Printed Pottery 1780-1880, Antique Collectors Club, 1982, p. 180.

37. A. W. COYSH, Blue-Printed EarthenWare, 1800-1850, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company, 1972, pp. 68-69

38. A. W. COYSH, Blue and White Transfer Ware 1780-1840, Rutland (Vt),Charles E. Tuttle Company,1971, p. 94.

Pour des raisons de goût et de mode, ces styles des grandes années disparaîtront progressivement vers les années 1840. C'est alors la vogue des décors au décalque bleu dispersé sous la glaçure, mode essentiellement victorienne si on en juge par ces propos :

> The first flown ware was put on the market in England before Queen Victoria came to the throne, but essentially this was a fashion of Victorian days. The 1840's and 1850's represented the peak period of its popularity in Canada, and ironstone or "stoneware", was the favorite medium for its display [39].

Cette nouveauté est représentée ici par un pichet (13) et une soucoupe (47). Cette dernière est marquée *"Walley/PARIS White/Ironstone China"*, donc datable des années 1845-1856 [40].

Nous sommes à même de constater que les différents motifs et procédés discutés jusqu'ici concernent les décors par impression en bleu seulement, ce qui reflètent bien les données précédemment énoncées, à savoir que les objets ainsi décorés constituent, toujours vers 1860, les deux tiers des objets céramiques, malgré l'introduction de la couleur dans les imprimés. Exécutés dans le brun-noir déjà utilisé sur le creamware à la période antérieure [41], un bol (44) et une soucoupe (54) assortis, à scène figurée très précise, peuvent être considérés comme une persistance de la période antérieure. En revanche, le décor au décalque brun pâle est une innovation de la période que nous étudions. On le retrouve au répertoire sur une petite

---

39 . E. COLLARD, op. cit., p. 118.

40 . G. A. GODDEN, op. cit.,p. 129.

41 . E. COLLARD, op. cit., p. 118.

coupe (67) et sur une tasse (62). Le rose, comme le brun, serait introduit au Canada dès 1835. Cependant une théière (15) et une assiette (32) toutes deux marquées R.J. Clews, dateraient de la production de ce centre entre 1818 et 1834 [42], indiquant que l'introduction des objets imprimés en rose est plus ancienne à Place-Royale. Notons que cette assiette et cette théière proviennent d'unités archéologiques différentes mais relevant probablement des mêmes occupants. Enfin, l'introduction du décor au décalque franchement noir est également contemporaine de cette période. Dans cette teinte, une petite chope (68) a été repertoriée. Le vert fait également partie des couleurs imprimées introduites à la période que nous étudions, mais les deux bols assortis répertoriés (8, 36) dans cette teinte sont rehaussés de taches de couleur peintes en bleu et en rose appliqués également sous la glaçure mais après le décalque. Cette innovation dans la conjugaison de techniques décoratives pemet de nouveau de composer avec les différentes couleurs. On est toutefois loin des finesses et des effets des décors peints polychromes obtenus sur les faiences, les porcelaines orientales et, plus rarement, sur les grès fins salins blancs de la période antérieure. Décidément, c'est un autre siècle et les rares persistances des décors peints hérités de la période précédente, attestées ici sur un pichet en pearlware (17) et un bol à thé (55) en terre cuite fine blanche, indiquent qu'à ce chapitre on a définitivement cédé le pas aux imprimés.A peu près contemporaine, l'utilisation de l'étampe ou de l'éponge est également une nouvelle variante des décors à la mode à cette période. D'après nos observations, ce nouveau procédé est utilisé principalement sur les tasses et les soucoupes (63) (46) (45) (64).

---

42 . G. A. GODDEN, Encyclopedia of British Pottery and Porcelain Marks, Barry & Jenkins, London, p. 151.

Bien que rare, l'utilisation d'oxydes métalliques est représentée dans notre répertoire par quelques objets au décor peint sur la glaçure, en terre cuite fine et en porcelaine. En terre cuite fine blanche, un pot à lait ou à crème (12) en lusterware témoigne de ce nouveau style décoratif exécuté selon la technique dite du resist process, qui consiste à couvrir l'objet d'oxydes métalliques cuivrés, argentés ou dorés, à l'exception, bien sûr, des zones réservées à d'éventuels motifs peints. Dans le cas présent, ces motifs sur la glaçure ne sont plus visibles qu'à la loupe binoculaire qui nous permet encore de distinguer un profil féminin et une partie d'inscription "*Hope*". En bone china, une tasse (51) et une soucoupe (66) assorties témoignent également de l'utilisation des oxydes métalliques associés à un décor peint sur la glaçure. On notera que la scène campagnarde exécutée ici est de facture naïve et grossière.

Les terres cuites jaunes, de fabrication anglaise, américaine ou canadienne, nouvelles à cette période, sont représentées ici par un bol à décor mocha (56), une théière (16) et un couvercle (21) recouverts de cette glaçure brune de style Rockingham qui, bien qu'ayant des origines anciennes [43], ne devient populaire, dans les contextes archéologiques, qu'à la fin de la période que nous étudions.

Quant aux terres cuites fines blanches vitrifiées nous ne pouvons préciser si elles sont introduites à Place-Royale avant 1860, mais nous savons que des porcelaines opaques décorées simplement de nervures, comme celles que nous avons répertoriées, sont mises en marché en Angleterre dès les années 1840[44]. Par sa marque

---

43. Lydia IMREH, La céramique québécoise ancienne, collection Fortier-Tourangeau, Québec, Bibliothèque nationale, 1983, p. 37.

44. L. SUSSMAN, Le motif du blé: une étude illustrée, Ottawa, Parcs Canada, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1985, p. 5.

"*Clemenston Ironstone China/Sydennam-Shape*", une soucoupe (48) devrait dater de la production de cette fabrique entre 1839 et 1864 [45]. Une autre (49), également simplement décorée, portant la marque imprimée en médaillon "*Goodwin, Porcelaine à la française Seacombe Pottery Liverpool*", daterait des années 1851-1871[46]. Enfin, une tasse, à décor moulé (65) de nervures simples, a également été répertoriée.

La présence des grès fins à la période 1820-1860 est d'abord assurée par la permanence des grès fins noirs à corps sec dit black basalt ou "noir égyptien"; en témoigne ici une théière (14) décorée de motifs guillochés exécutés au tour excentrique. Mais, les grès fins sont également représentés par quelques objets à décor très élaboré, à corps clair soit blanc, soit teinté dans la masse. Il s'agit de brocs à décor moulé dont les becs verseurs sont quelquefois à effigie. Selon Sussman [47], ces brocs, pichets ou cruches seraient, à la période victorienne, des objets de prédilection pour l'exécution de motifs en relief, et les scènes bachiques ou autres en rapport avec les alcools compteraient parmi les sujets les plus fréquemment exploités.
Deux des brocs répertoriés ici, dont l'un est blanc (18) et l'autre jaune (19), illustrent ces décors chargés qui caractéristisent cette production. A titre d'exemple, la scène de chasse qui constitue l'élément principal du décor sur l'un d'eux, est rehaussée de feuilles de vigne et de grappes de raisin. Notons que ces deux exemplaires proviennent de la fabrique d'Edward Walley, à Cobridge (Staffordshire), dont l'entreprise fut en activité jusqu'en 1856 [48].

---

45. G. A. GODDEN, op. cit., p. 53.

46. Ibid., p. 117.

47. L. SUSSMAN, op. cit., p. 9.

48. Ibid. p. 11.

Le temps, les données et les connaissances en général nous manquent pour pouvoir discerner et apprécier, s'il y en eut, l'évolution des formes de la Régence à la grande période victorienne. Si certaines modes sont bien perceptibles au travers des collections étudiées, cet aspect reste à approfondir et à traiter.

Le seul changement qui apparaisse clairement est l'apparition de la grande tasse à thé ou à café qui semble définitivement remplacer le petit bol à thé que nous connaissions à la période précédente. Les soucoupes sont adaptés aux nouvelles dimensions des tasses et la dépression circulaire qui en forme le centre est probablement une innovation qui accompagne ces transformations. Nous avons également remarqué que les parois carénées caractérisent la majorité des objets creux répertoriés ici, mais nous ne saurions affirmer si ce style est particulier ou seulement plus populaire à la période que nous étudions. Nous pourrons toujours dire au sujet d'une théière ou de quelqu'autre objet qu'il ou elle est "stylisée". Il reste à définir ce que l'on entend par là!

La verrerie de table

Avant la période 1820-1860, la verrerie de table était presqu'essentiellement destinée à l'usage individuel ou collectif des liquides. Mais à la période que nous étudions, son répertoire fonctionnel s'élargit. Toutefois, d'après les inventaires des dépôts retenus et les objets catalogués par les précédents intervenants, les objets en verre autres que les contenants à boire individuels sont rares à Place-Royale et ce, malgré l'introduction sur le marché canadien du verre pressé moulé qui constitue à cette période l'innovation technologique majeure affectant cette production. Un plat de service à tige (9), un couvercle (83) et deux salières (23 , 24) en verre

pressé-moulé témoignent de ces produits nouveaux pouvant être introduits à cette période. Bien qu'aucun motif les décorant n'ait été identifié, ces objets en verre incolore au plomb sont très probablement contemporains de notre période puisque nous savons que le nouveau verre calcique mis au point aux Etats-Unis en 1864 remplacera avantageusement le verre au plomb dans la fabrication du verre pressé: son coût de production étant inférieur au tiers de ce dernier. D'après Jones et al., le verre pressé sans plomb est devenu un objet d'usage courant au Canada après les années 1860 [49]. Nous ne pouvons préciser toutefois si ces objets nous viennent d'Angleterre ou des Etats-Unis, puisque les techniques de pressage des objets en verre sont connues en Angleterre bien avant 1820. Nous savons cependant que "les transformations majeures survenues aux Etats-Unis, à la fin des années 1820, dans la fabrication du verre pressé, ont favorisé le pressage en entier d'articles de verrerie de table comme les gobelets, salières, soucoupes et autres" [50].

. Mais le lacy, considéré comme étant la première version américaine du verre pressé-moulé produite et mise en marché à partir de 1827 [51] (et qui, comme nous l'avons déjà mentionné, réunit certaines caractéristiques particulières à sa production) ne se retrouve d'après nos données sur aucun artefact des dépôts étudiés et nous avons remarqué que la collection de référence n'en compte pas non plus. Il semble bien qu'il faille attendre le milieu du siècle pour que d'autres améliorations dans l'évolution de ces techniques permettent qu'une certaine quantité de verre pressé-moulé se retrouve sur nos tables.

---

49 . O. R. JONES. C. SULLIVAN et al., op. cit., p. 38.

50 . Ibid., p. 37.

51 . Ibid., p. 38.

Une carafe (25), une salière en verre taillée (22) et un rince-doigts (82) se retrouvent également au chapitre de la verrerie collective répertoriée ici. La carafe et le rince-doigts sont ornés de motifs exécutés selon l'ancienne technique dite pattern molding. Notons que ni l'une ni l'autre de ces formes ne sont nouvelles dans les collections archéologiques de Place-Royale. Au sujet du rince-doigts, McNally précise que : "Pendant la Régence, les rince-doigts figuraient sur la table lors des grands dîners mais on dit qu'un observateur français a trouvé de très mauvais goût la coutume de se laver les mains et de se rincer la bouche à table" [52]. Quant aux salières en verre taillé ou pressé-moulé, elles se présentent sous la forme de petits contenants ovales ou rectangulaires, ouverts et profonds. Le sel n'était bien sûr pas saupoudré mais versé à la cuillère. Utilisées généralement par une ou deux personnes à table, ces salerons constituent une des garnitures de table dont l'aspect varie particulièrement au gré des modes: en faïence au siècle précédent, ils seront en verre incolore ou en verre bleu encastré dans une monture d'argent par la suite. C'est donc par le matériau qu'ils peuvent être considérés comme une nouveauté au 19 ème siècle [53].

Les gobelets

L'éventail des gobelets et des verres à tiges répertoriés à partir de nos dépôts, nous permet de constater que si les innovations technologiques dans la fabrication

---

52 . P. McNALLY, Verrerie de table au Canada 1700-1850, Parcs Canada, Histoire et archéologie no 60, 1982, p. 120.

53 . O. R. JONES, Catherine SULLIVAN et al., op. cit., p. 141.

du verre de bouteille sont significatives, au cours de la période que nous étudions, l'industrie du verre de table, malgré l'introduction sur le marché canadien du verre pressé, reste essentiellement traditionnelle et conservatrice. Aux raisons précédemment discutées au chapitre trois, ajoutons que l'industrie du verre de table se retrouve dès la fin du 18 ème siècle : "noyée sous une avalanche de gobelets et de verres à pied de facture commune (...) marquant le début de plus en plus répandu de la verrerie ordinaire pour les besoins de chaque jour alors que la verrerie fine devenait un objet de décoration et un symbole de luxe "[54].

Ainsi, à la période 1820-1860, la production des gobelets s'inspire essentiellemnt des modèles en vogue ou introduits à la période précédente. L'innovation stylistique dans les formes des gobelets peut être l'apparition de parois plus verticales. L'introduction sur le marché, après 1840, des gobelets en verre pressé, imitant dans une large mesure les motifs que l'on retrouve sur les verres taillés, peut être considérée comme une nouveauté sur le marché; mais ces techniques, comme nous l'avons mentionné, sont déjà connues avant 1820.

L'un des gobelets unis que nous avons répertorié (73) représente la version la plus commune de ce type de verre britannique, populaire jusqu'au milieu du 19 ème siècle environ; mais il est remplacé graduellement par une autre version commune de gobelets de différentes tailles, pressés et décorés de panneaux (74)pouvant provenir de Grande-Bretagne ou des Etats-Unis [55]. Notre échantillon compte un autre gobe-

---

54 . P. McNALLY, op. cit., pp. 61-62.

55 . P. McNALLY, op. cit., pp. 121-124-125.

let uni (69) mais à fond imprimé contre une matrice. Ce type de verre daterait du premier quart du 19 ème siècle et serait de fabrication américaine ou britannique[56]. D'autres gobelets (71, 72) représentés dans nos dépôts sont taillés de motifs dits à cannelures (côtes creuses ou facettes inégales) entourant les bases. Ces motifs taillés sont également typiques de la verrerie britannique de la fin du 18 ème siècle et de la première moitié du 19 ème siècle. Enfin, l'un des gobelets répertorié(75) pourrait bien être, par ses dimensions, un petit vase décoratif. En verre au plomb incolore moulé-pressé, ce grand gobelet ou petit vase est décoré de motifs à panneaux et à côtes creuses. Le fond est en étoile bisauté à six points d'appui plats.

Les verres à tige

Aucune innovation technologique ne caractérise non plus la production des verres à tige dans les dépôts qui nous concernent. Grosso modo, les coupes à vin sélectionnées reprennent les éléments caractéristiques et / ou populaires à la période précédente, traduisant ce conservatisme qui marque la production anglaise de verre à la période 1820-1860.

Les coupes, en forme de seau uni ou taillé de côtes creuses et l'apparition des éléments horizontaux dans la forme des pieds et des tiges constituent, semble-t-il, les particularités nouvelles les plus importantes à la période précédente et sont toujours des styles en vogue à la période 1820- 1860. L'un des verres à tige sélectionnés (81), en verre incolore au plomb, à coupe en forme de seau sans décor, mais à tige orné d'un bouton central imitant le rummer en plus petit, serait le style le plus

---

56. P. McNALLY, op. cit., p. 130.

courant de la première moitié du 19 ème siècle [57]. Un autre style en vogue à cette période se caractérise également par une coupe en forme de seau , décorée cette fois-ci de côtes creuses taillées (79, 80). On remarquera que les éléments horizontaux des tiges et des pieds , sont aussi une caractéristique de ces types de verre à la mode dans la première moitié du 19 ème siècle. Un autre style de verre à tige rencontré à notre période est ce spécimen (77) dont la tige plutôt haute est décorée de côtes creuses taillées. Ce style populaire pendant une bonne partie du 19 ème siècle serait peut-être apparu dans les années 1840 [58]. Notre échantillon compte également un verre à tige (78) en forme de trompette orné de lignes verticales parallèles obtenues par soufflage dans un moule ouvert à motifs gravés en creux (pattern moulding). Cette technique ancienne tendrait à disparaître dans la première moitié du 19 ème siècle.

Enfin, en ce qui concerne la production anglaise des verres gravés à notre période, le verre taillé était tellement à la mode qu'on ne gravait plus , semble-t-il, que des motifs conventionnels sur les bordures . Nous ne pouvons cependant identifier la provenance de nos spécimens compte tenu de l'abondante production américaine de ce type à la fin de notre période. Celui que nous avons répertorié est toutefois simplement gravé à la bordure (76).

---

57 . P. McNALLY, op. cit., p. 103.

58 . P. McNALLY, op. cit., p. 109.

Les ustensiles

Les quelques spécimens sélectionnés ici représentent les exemplaires les mieux conservés de la collection. Ils ne témoignent pas de la mise au point de ces nouveaux alliages : le britannia en Angleterre et le maillechort en France, dont nous avons tout au plus un exemplaire.

Notre répertoire comprend un couteau à lame pivotante (84) et deux fourchettes (85, 86) alliant divers matériaux (le fer et le bois, le fer et l'os), héritages de la période précédente. Il comprend aussi une petite cuillère (87) en étain; comme celle-ci n'a fait l'objet d'aucune analyse particulière qui nous permettrait d'en déterminer la composition exacte, nous ne pouvons affirmer qu'il s'agisse de britannia. Les deux autres cuillères (88,89), en fer étamé, proviennent du dépôt CeEt 28 et ne peuvent donc être datées avec certitude. Si nous n'avons pu préciser le procédé de placage utilisé dans leur fabrication, l'état de conservation de l'étamage laissent toutefois présumer le caractère tardif du procédé utilisé.

Répertoire

Vaisselle de table collective

1	Plat à hors-d'oeuvre; terre cuite grossière; décor à l'engobe	CeEt28-1A1-13	
2	Plat; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-46	Pl.6a
3	Plat; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-57	Pl.7a
4	Plat; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, bleu	CeEt215-1A10-70	Pl.8a
5	Plat; terre cuite fine blanche; décor géométrique, bleu	CeEt28-1A7-155	
6	Bol; terre cuite fine blanche; décor: scènes figurées, bleu	CeEt215-1A10-68	
7	Bol; terre cuite fine blanche; décor floral, bleu	CeEt215-1A8-55	Pl.10b
8	Bol; terre cuite fine blanche; décor végétal polychrome	CeEt143-7A4-122	Pl.12d
9	Plat sur pied; verre incolore; décor pressé	CeEt28-1A1-207	Pl.16c
10	Saucière; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-61	Pl.6e
11	Pot à lait; terre cuite fine blanche décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A10-109	Pl.6d
12	Pot à lait; terre cuite fine blanche; décor: personnage, lustre métallique	CeEt215-1A8-75	Pl.13d
13	Pichet; terre cuite fine blanche; décor: flown blue	CeEt28-1A7-159	Pl.11a
14	Théière; grès fin noir; décor guilloché	CeEt215-1A10-90	
15	Théière; terre cuite fine blanche; décor: paysage, rose	CeEt28-1A4-30	Pl.12a
16	Théière; terre cuite fine jaune; décor glaçuré brun	CeEt28-1A7-168	Pl.14a
17	Pichet; pearlware; décor géométrique peint bleu	CeEt28-1A7-14	
18	Pichet; grès fin blanc; décor végétal moulé	CeEt28-1A7-42	Pl.15b
19	Pichet; grès fin jaunâtre; décor figuré moulé	CeEt28-1A7-43	Pl.15a
20	Pichet; terre cuite fine blanche; décor figuré, bleu	CeEt215-1A8-65	
21	Couvercle (théière?); terre cuite fine jaune; glaçuré brun, décor moulé	CeEt28-1A7-150	Pl.14b
22	Salière; verre incolore; décor taillé	CeEt215-1A10-23	Pl.16a

23 Salière; verre incolore; décor pressé	CeEt215-7A4-69	Pl.16b
24 Salière; verre incolore; décor pressé	CeEt143-7A4-133	
25 Carafe; verre incolore; décor moulé	CeEt215-1A10-22	

Vaisselle de table individuelle

26 Assiette; creamware; décor: motif Paris	CeEt215-1A8-33	
27 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: shelledge, bleu	CeEt215-1A8-43	
28 Assiette; terre cuite fine blanche décor: Willow classique, bleu	CeEt28-1A7-19	Pl.7c
29 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-47	Pl.7b
30 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, bleu	CeEt215-1A10-71	Pl.8b
31 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: scène lapone, bleu	CeEt215-1A10-73	
32 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, rose	CeEt143-7A4-116	Pl.12b
33 Assiette; terre cuite fine blanche; décor: paysage, bleu	CeEt28-1A7-21	
34 Petite assiette; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu pâle	CeEt215-1A8-48	Pl.6f
35 Petite assiette creuse; pearlware; décor: chinoiseries, bleu foncé	CeEt28-1A7-16	
36 Petit bol; terre cuite fine blanche; décor: végétal polychrome	CeEt143-7A4-123	Pl.12c
37 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-110	
38 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, bleu	CeEt215-1A8-52	Pl.9a
39 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène rurale, bleu	CeEt215-1A10-54	Pl.9c
40 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, bleu	CeEt215-1A8-49	
41 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: motif floral, bleu	CeEt215-1A10-53	Pl.10c
42 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène lapone, bleu	CeEt215-1A8-50	
43 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène rurale, bleu	CeEt215-1A8-51	
44 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, brun	CeEt215-1A8-78	
45 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor à l'éponge, bleu	CeEt28-1A7-33	Pl.13b
46 Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor à l'éponge, bleu	CeEt28-1A7-32	Pl.13a

47	Soucoupe; terre cuite fine blanche; décor flown blue	CeEt28-1A7-23	Pl.11b
48	Soucoupe; terre cuite fine blanche; vitrifiée; décor moulé	CeEt28-1A4-225	
49	Soucoupe; terre cuite fine blanche; vitrifiée; décor moulé	CeEt28-1A7-235	Pl.14d
50	Soucoupe; terre cuite fine blanche; vitrifiée; décor moulé	CeEt28-1A7-37	
51	Soucoupe; bone china; décor: scène rurale, rose cuivré	CeEt215-1A8-91	Pl.13e
52	Bol; pearlware (?); décor: chinoiseries, bleu	CeEt28-1A7-166	
53	Petit bol; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu foncé	CeEt215-1A10-69	
54	Petit bol; pearlware (?); décor: scène figurée, brun foncé	CeEt215-1A8-79	
55	Petit bol; terre cuite fine blanche; décor: motif floral peint, bleu	CeEt143-7A4-106	
56	Bol moyen; terre cuite jaune; décor "mocha", bleu	CeEt28-1A7-38	Pl.14c
57	Tasse; terre cuite grossière; glaçure incolore sur engobe blanc	CeEt143-7A4-89	
58	Tasse; terre cuite fine blanche; décor: scène rurale, bleu	CeEt215-1A8-60	Pl.9b
59	Tasse; terre cuite fine blanche; décor: motif floral, bleu	CeEt215-1A10-74	Pl.10a
60	Tasse; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu	CeEt215-1A8-59	Pl.6b
61	Tasse; terre cuite fine blanche; décor: chinoiseries, bleu pâle	CeEt215-1A8-58	Pl.6c
62	Tasse; terre cuite fine blanche; décor: paysage, brun	CeEt28-1A7-27	
63	Tasse; terre cuite fine blanche; décor à l'éponge, bleu	CeEt28-1A7-31	
64	Tasse; terre cuite fine blanche; décor à l'éponge, bleu	CeEt28-1A7-34	Pl.13c
65	Tasse; terre cuite fine blanche; vitrifiée; décor moulé	CeEt28-1A7-36	Pl.14e
66	Tasse; bone china; décor: paysage, rose cuivré	CeEt215-1A8-92	Pl.13f
67	Petite coupe; terre cuite fine blanche; décor: motif géométrique, brun	CeEt28-1A6-29	
68	Chope ou tasse; terre cuite fine blanche; décor: scène figurée, noir	CeEt143-7A5-12	
69	Gobelet; verre incolore; décor: fond imprimé	CeEt143-7A4-68	
70	Gobelet; verre incolore; décor: cannelures, moulé	CeEt28-1A7-61	Pl.17d

71 Gobelet; verre incolore; décor: facettes, taillé	CeEt143-7A4-67	Pl.17c
72 Gobelet; verre incolore; décor: cannelures, taillé	CeEt215-1A8-9	
73 Gobelet; verre incolore; uni	CeEt215-1A8-10	Pl.17a
74 Gobelet; verre incolore; décor: panneaux, pressé	CeEt28-1A4-57	Pl.17b
75 Gobelet ou petit vase; verre incolore; décor: panneaux, pressé (?)	CeEt28-1A7-203	
76 Verre à pied; verre incolore; décor: gravé et doré	CeEt28-1A7-70	
77 Verre à pied; verre incolore; décor: tige à côtes creuses, taillé	CeEt28-1A6-64	
78 Verre à pied; verre incolore; décor: cannelures, soufflé dans un moule	CeEt215-1A9-20	
79 Verre à pied; verre incolore; décor: côtes creuses, taillé	CeEt215-1A8-15	Pl.17e
80 Verre à pied; verre incolore; décor: côtes creuses, taillé	CeEt28-1A4-62	
81 Verre à pied; verre incolore; décor: coupe unie et tige à bouton	CeEt215-1A8-16	Pl.17f
82 Rince-doigts (?); verre teinté bleu violacé; décor: losanges, soufflé dans un moule	CeEt28-1A7-210	
83 Petit couvercle; verre incolore; décor: motifs géométriques pressés	CeEt28-1A2-67	Pl.16d
84 Couteau à lame pivotante; fer et bois	CeEt215-1A9-108	
85 Fourchette; fer et os	CeEt143-7A4-48	
86 Fourchette; fer et os	CeEt28-1A4-73	
87 Petite cuillère; étain	CeEt215-1A10-96	
88 Cuillère; fer étamé	CeEt28-1A7-249	
89 Cuillère; fer étamé	CeEt28-1A7-248	

Planche 6 — Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: chinoiseries avec bordures à phalènes

(Nég. MAC 1987-050(35)16)

a/ plat de service (2)

b/ tasse à panse carénée (60)

c/ tasse à panse arrondie (61)

d/ pot à lait (11)

e/ saucière (10)

f/ petite assiette (34)

Planche 7 — Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: chinoiseries et botanique

(Nég. MAC 1987-050(35)19)

a/ plat de service; motif Net Pattern (3)

b/ assiette, marquée Wedgwood; motif Blue Bamboo (29)

c/ assiette; motif Willow classique (28)

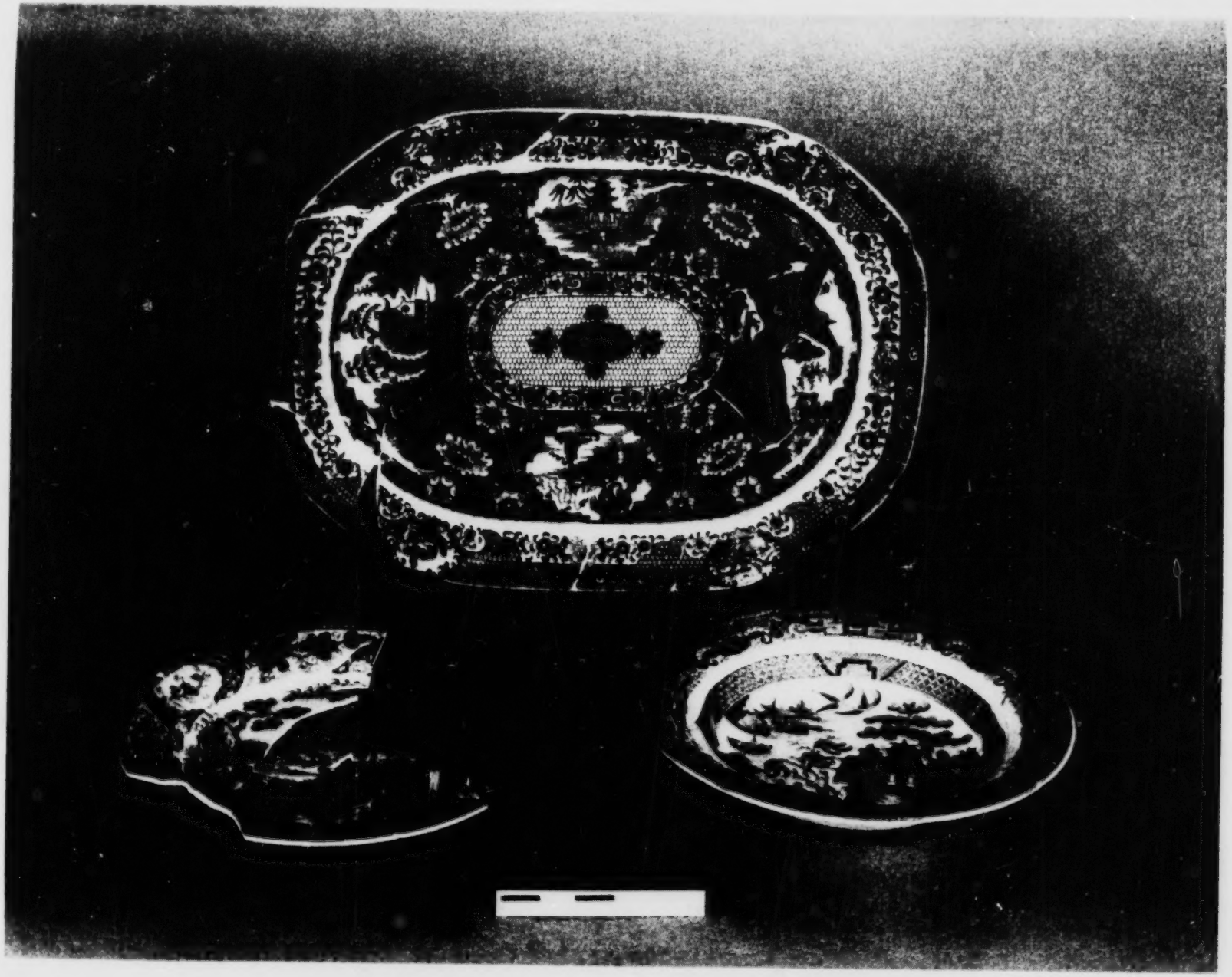


Planche 8 — Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la période romantique

(Nég. MAC 1987-051(35)24)

a/ plat de service; motif Hop Pickers (4)

b/ assiette assortie (30)

Planche 9 — Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la période romantique (suite)

(Nég. MAC 1987-051(35)22)

a/ soucoupe; motif Milkmaid (38)

b/ tasse; motif Grazing Rabbits (58)

c/ soucoupe assortie à la tasse ci-dessus (39)

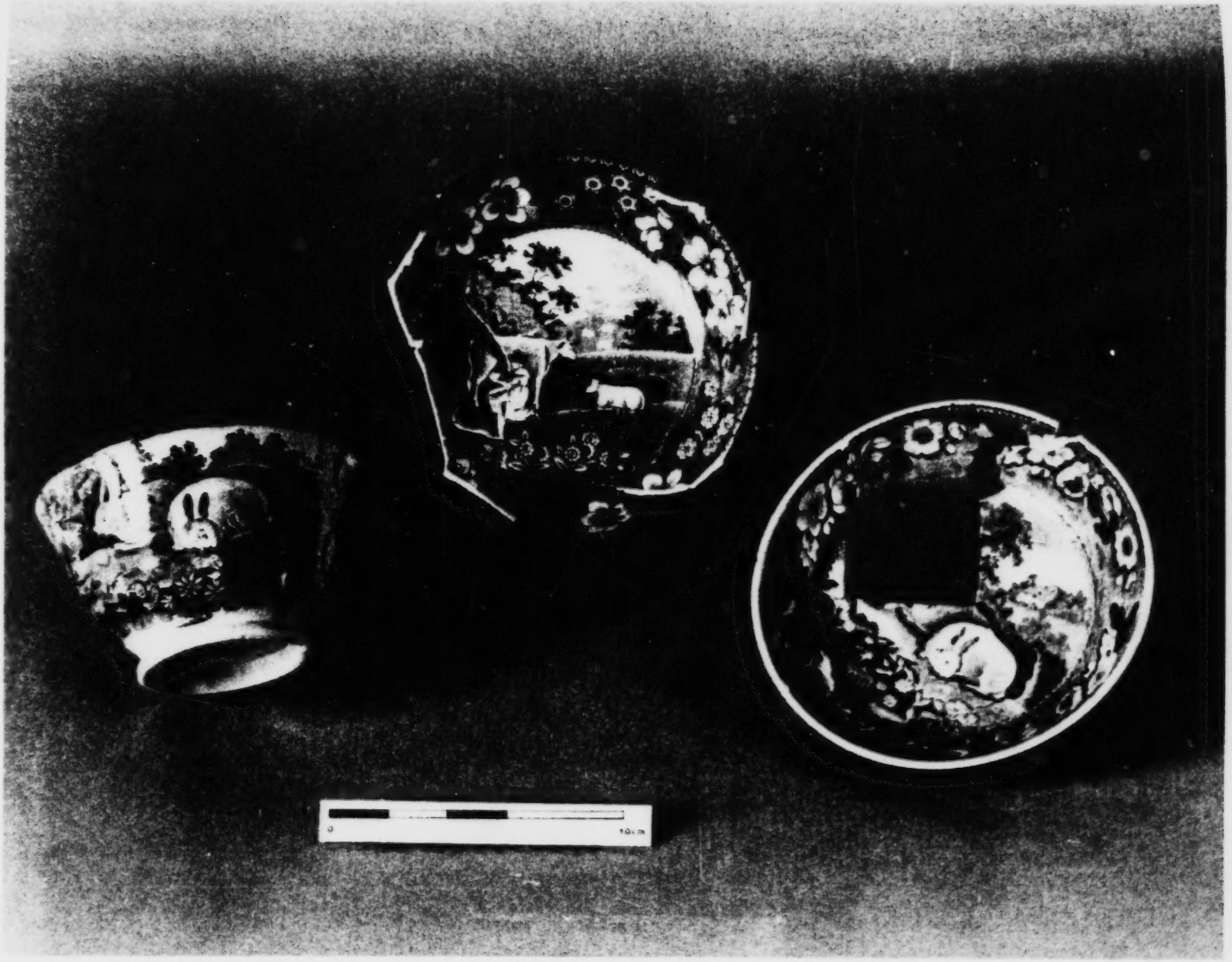


Planche 10 Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: les séries botaniques

(Nég. MAC 1987-051(35)20)

a/ tasse à panse carénée (59)

b/ bol à panse carénée (7)

c/ soucoupe (41)

Planche 11 Les décors de la vaisselle de table imprimée bleu: la technique du flown blue

(Nég. MAC 1987-051(35)34)

a/ pichet (13)

b/ soucoupe (47)

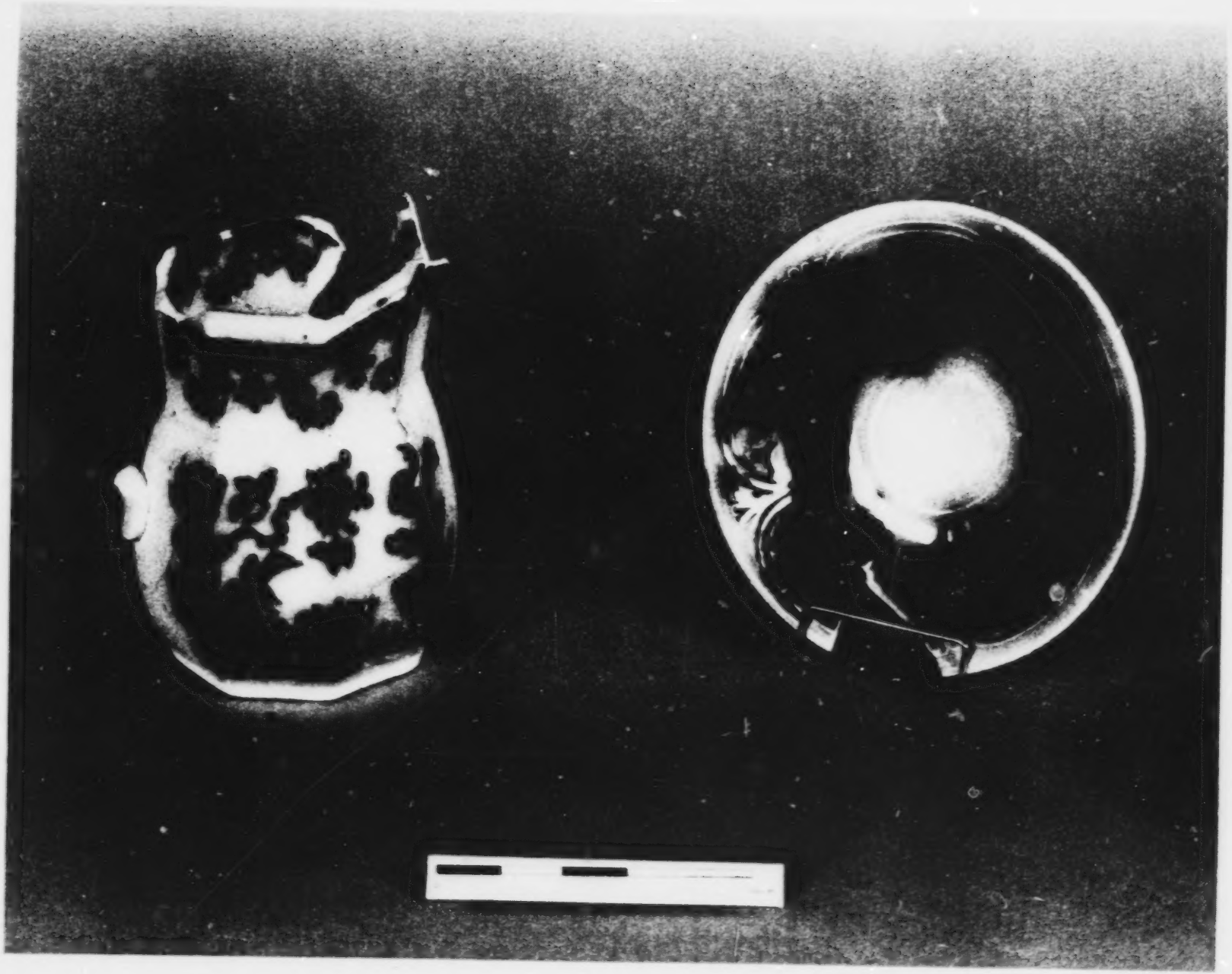


Planche 12

Les décors de la vaisselle de table:
l'imprimé rose et le polychrome

(Nég. MAC 1987-052(35)24A)

a/ théière à décor romantique rose (15)

b/ assiette à décor romantique rose (32)

c/ petit bol à décor végétal polychrome (36)

d/ grand bol assorti au récipient ci-dessus (8)

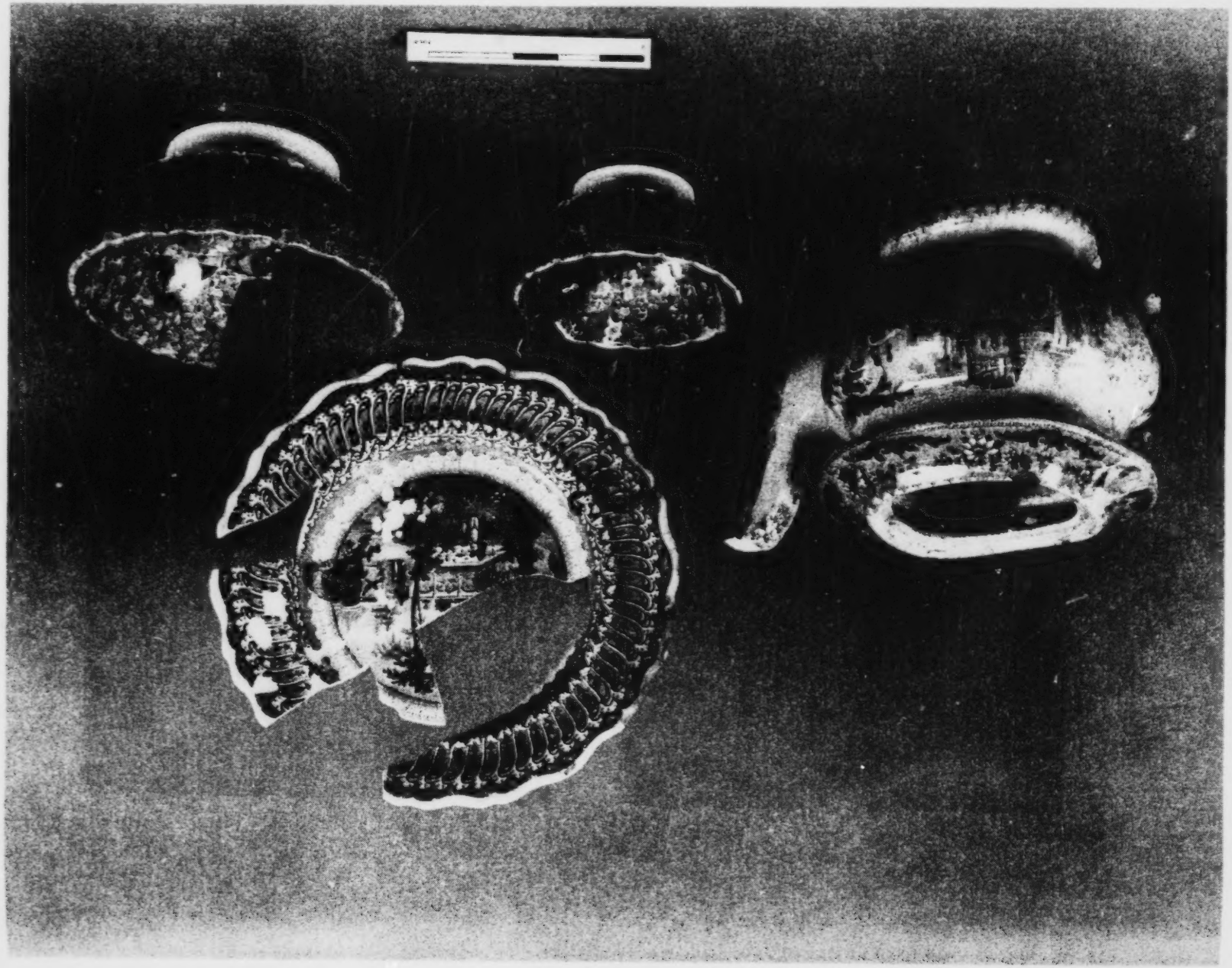


Planche 13

Les décors de la vaisselle de table:
l'utilisation de l'étampe et celle des oxydes métalliques

(Nég. MAC 1987-051(35)26 et 29)

a/ soucoupe décorée au bleu à l'étampe (46)

b/ soucoupe décorée au bleu à l'étampe (45)

c/ tasse décorée au bleu à l'étampe (64)

d/ pot à lait à décor peint à l'oxyde métallique (12)

e/ grande soucoupe à décor peint à l'oxyde métallique (51)

f/ tasse assortie (?) (66)

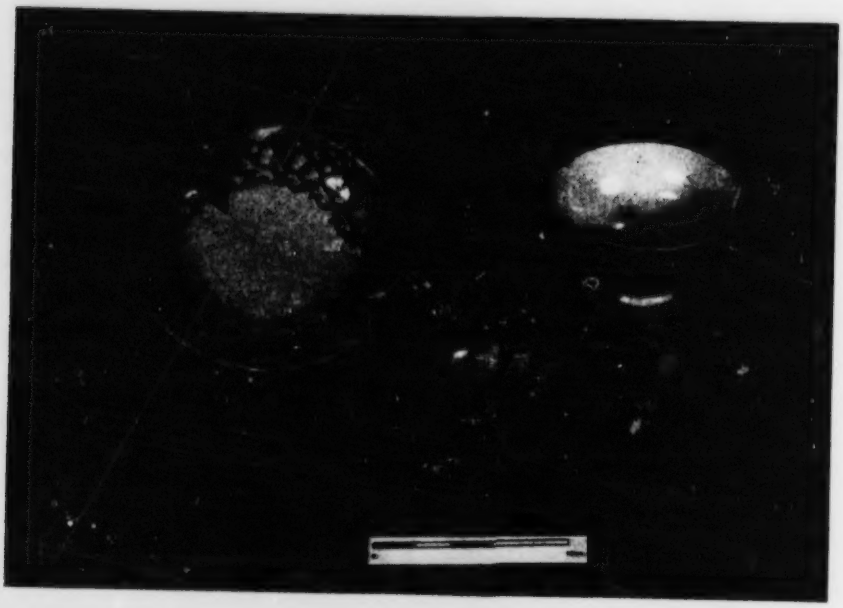


Planche 14 — La vaisselle usuelle en terre cuite jaune et en terre cuite fine blanche vitrifiée

(Nég. MAC 1987-051(35)31 et 36)

a/ théière en terre cuite jaune à glaçure Rockingham (16)

b/ couvercle en terre cuite jaune à glaçure Rockingham (21)

c/ bol en terre cuite jaune à décor "mocha" (56)

d/ soucoupe en terre cuite fine blanche vitrifiée à décor moulé (49)

e/ tasse en terre cuite fine blanche vitrifiée à décor moulé (65)

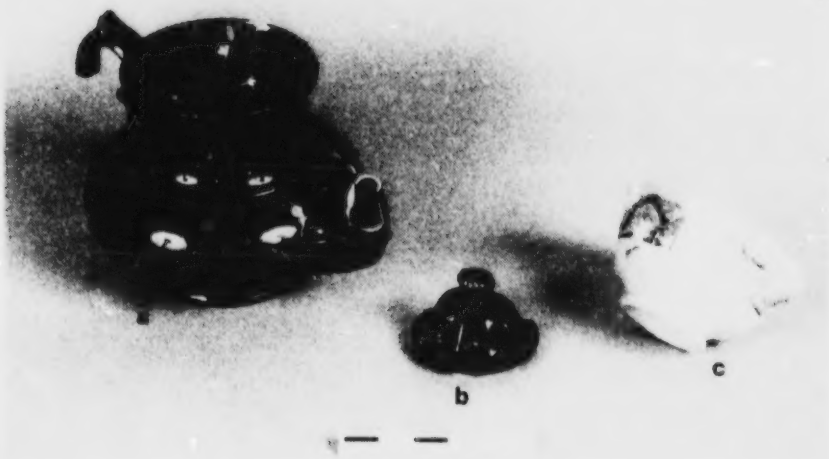

b
c

Planche 15 Les pichets en grès fin à décor d'inspiration bacchique

(Nég. MAC 1987-051(35)33)

a/ pichet en grès fin jaune à décor moulé (19)

b/ pichet en grès fin blanc à décor moulé (18)

Planche 16 La verrerie de table collective

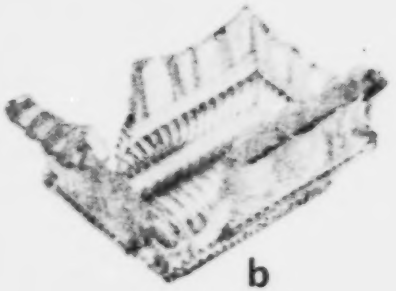
(Nég. MAC 1987-052(35)0A)

a/ salière en verre taillé (22)

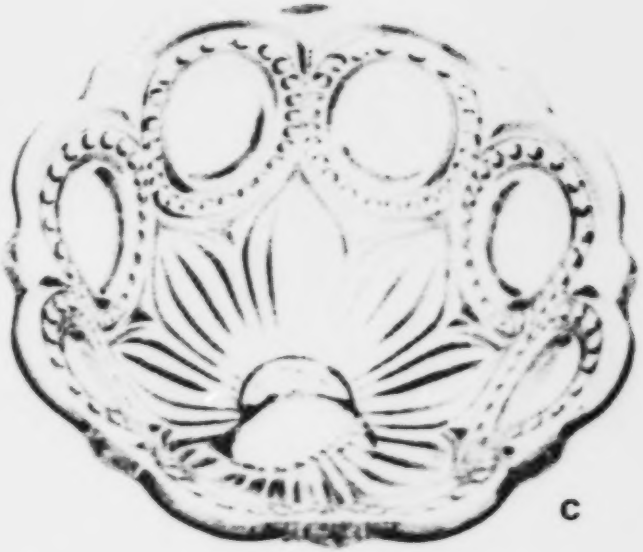
b/ salière en verre pressé (23)

c/ plat à tige en verre pressé (9)

d/ couvercle en verre pressé (83)



b



c

a

d

Planche 17 La verrerie de table individuelle

(Nég. MAC 1987-052(35)3A)

a/ gobelet; verre uni (73)

b/ gobelet; décor pressé à panneaux (74)

c/ gobelet; décor taillé à facettes (71)

d/ gobelet; décor moulé à cannelures (70)

e/ verre à tige; coupe à décor de côtes creuses taillées (79)

f/ verre à tige; tige ornée d'un bouton en disque horizontal (81)

a
b
c
d
e
f

4.2. L'HABILLEMENT

4.2.1 Les vêtements

Les chaussures

L'introduction des premières machines-outils amorcant la mécanisation des modes de fixation dans l'assemblage des chaussures constitue l'innovation technologique majeure dans leur fabrication, dans la seconde moitié du 19 ème siècle. Cependant, en raison de l'introduction tardive des machines à coudre au Québec [59], il est improbable que les traces d'assemblage observées à partir des restes de chaussures présentes dans nos dépôts puissent être associées à leur utilisation. En outre, il n'est pas évident à ce stade-ci des connaissances dans ce domaine, que nous puissions reconnaître et différencier les traces laissées par des procédés d'assemblage mécanique plutôt qu'artisanal. Néanmoins, nous avons observé que les points de fixation d'une semelle (4) provenant du dépôt CeEt-28 sont plus grossiers et plus éloignés les uns par rapport aux autres que ceux notés sur les restes de semelle datés de la période antérieure. Curieusement, la régularité des points est plus évidente sur les restes de ces chaussures cousues à la main provenant des latrines Estèbe qu'elle ne l'est sur la semelle, peut-être cousue à la machine, provenant du dépôt CeEt-28. Par ailleurs, la documentation est muette en ce qui concerne l'assemblage des talons en épaisseur de cuir chevillé/clouté avec des clous en fer étê-

---

59 . J. BURGESS, "Montréal, 1840-1870 : le passage de l'artisanat à la fabrique", p.286 dans "Les métiers du cuir", publié sous la direction de J. Ci. Dupont et J. Mathieu, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Ethnologie de l'Amérique française, 1981.

tés, comme ceux que nous avons répertoriés dans nos dépôts (2, 3). Cloutés de façon très régulière, ces talons sont de toute évidence assemblés à la machine et devraient par conséquent se retrouver dans des contextes archéologiques de la seconde moitié du 19 ème siècle.

Une autre innovation dans la chaussure au 19 ème siècle, observée par Marier concernerait l'apparition de forme spécifique pour chaque pied [60]; nous n'avons cependant reconnu aucune évidence archéologique de cette amélioration. Enfin, on peut croire que si l'industrie de la chaussure évolue de façon significative dans la seconde moitié du 19 ème siècle, plusieurs caractéristiques du mode de production artisanal persistent. En témoigne cette petite semelle de chaussure (5) en cuir noir, cousue à la main , dont le talon est assemblé en épaisseurs de cuir avec des chevilles de bois.

Les attaches

Le tableau synoptique des principales datations générales des divers types de boutons réalisé par Marier [61], indique qu'à peu près tous les types de boutons répertoriés dans les collections de Place-Royale sont susceptibles d'être retrouvés dans les contextes archéologiques du 19 ème siècle; font exception les boutons en matière synthétique, datés du 20 ème siècle. L'utilisation des métaux simples ou composés, de l'os, de la nacre, de la céramique et du verre se retrouvent d'après ce tableau dans des contextes du 18 ème et du 19 ème siècle. Selon Marier, les boutons en céramique et en verre, bien qu'ayant des origines fort lointaines et en dépit de leur

---

60 . C. MARIER (Le Groupe Patri-Arche, inc.), Les menus objets, Québec, ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale , manuscrit non publié, 1981, p.33.

61 . Ibid., p. 125.

fragilité, seront très populaires dans la seconde moitié du 19 ème siècle. Par ailleurs, à la période que nous étudions, l'imitation de verre utilisée dans la fabrication des boutons est une matière nouvelle. Apparemment, ce type de matériau et sa technique de fabrication auraient été breveté en 1840 [62]. D'après les connaissances actuelles, les divers types d'attaches ou modes de fixation des boutons à oeillet ou à perforation n'apportent pas de précisions chronologiques, mais nous savons cependant que les modes d'attaches à tige et à insertion (pression) sont utilisés à la fin du 19 ème et au 20ème siècle.

> Quant aux décors, il semble que le type de bouton à décor imprimé, se mariant avec les tissus et imitant de ce fait les boutons en porcelaine a été très en vogue en Amérique dans les années 1850. Nous présumons qu'il en a été de même pour les boutons en imitation de verre, de couleur[63].

Les attaches répertoriées ici concernent les traditionnels boutons en os (8) et en laiton (9) ainsi qu'un bouton en imitation de verre (10). Notons qu'aucun bouton en verre ou en céramique n'a été catalogué dans nos dépôts.

Deux agrafes (9) ainsi qu'une épingle de sûreté à ressort(12), se retrouvent également dans notre répertoire. Bien qu'aucun indice ne nous permette de dater ces artefacts, ce sont en tous cas des éléments nouveaux par rapport au matériel étudié pour la période précédente. Enfin, le répertoire compte une boucle de soulier (1) en laiton, de forme rectangulaire et une boucle de ceinture (6) en alliage de cuivre initialé "P-H".

---

62. Ibid., p. 137.

63. Loc. cit.

4.2.2 L'entretien des vêtements

L'élément nouveau est ici l'apparition des bouteilles à cirage (17) (16) communément appelées "blacking bottles" et généralement associées à l'entretien des chaussures. Mais en fait, ces pots de noir à cirer, en grès grossier brun, pouvaient aussi bien contenir des vernis ou de la pâte nettoyante pour les poêles [64], et leur prolifération sur les sites archéologiques au 19 ème siècle, n'est peut-être pas étrangère à l'apparition des cuisinières et à la multiplication des appareils de chauffage. Parallèlement, subsiste la panoplie traditionnelle des menus objets que requiert l'entretien des vêtements, tels épingles (11), dés à coudre (13), brosse à linge (15), etc..., pour lesquels nous n'avons pas noté de particularités nouvelles.

Enfin, nous avons inclus dans cette catégorie, ce qui pourrait être un petit outil (14) associé à la confection et à l'entretien des vêtements. De forme cylindrique (dont le diamètre est de 8 mm), le corps principal paraît être en ivoire artificiel à motif décoratif torsadé, moulé en relief. Une tige en fer fileté, insérée à l'une des extrémités, est destinée à recevoir une partie manquante de l'objet, tandis que l'autre extrémité du corps principal, à filetage intérieur, doit recevoir une tierce partie. Le seul rapprochement que nous ayons pu établir pour cet artefact concerne ces crampons de bois, d'acier ou d'ivoire à vis, servant à fixer et à tendre les tissus sur des tringles pour pouvoir mieux les tisser, les crocheter ou tout

---

64 . N. GENET et Céline MERETTE, Les maisons Guéroult et Vanfelson à Québec, Etude du matériel archéologique, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Dossier no. 26, 1977, p. 13.

simplement les travailler [65]. Rappelons que l'ivoire artificiel est une des premières matières plastiques mises au point, à l'extrême fin de la période que nous étudions.

---

65 . S. GROOVES, Needlework tools and accessories, David & Charles, Newton Abbot, 1973, fig. 79.

4.2.3 Les parures

Les deux perles de verre retenues représentent les deux principales techniques utilisées dans la fabrication de ce type d'objet. L'une, de forme tubulaire (19), est en verre blanc étiré, l'autre, de forme ovale (20) est en verre incolore enroulé.

Rappelons que les perles de verre sont utilisées dans la fabrication de colliers, de boucles d'oreilles et de parures de chevelure. On les utilise également pour orner des vêtements," des franges, des paniers, des vases et d'autres objets" [66]. Il semble que la principale innovation dans leur fabrication concerne la finition des perles étirées. Pour les arrondir, une nouvelle méthode fut inventée à Venise en 1817 :

> Elle consistait à mettre les perles dans un mélange de plâtre et de graphite, ou d'argile et de poudre de charbon de bois, et à chauffer ce mélange dans un baril de métal qui tournait sur un axe.[...] Quoiqu'il en soit, la chaleur et le mouvement contribuaient "à arrondir les perles, tandis que les divers mélanges empêchaient les perles de se fusionner, tout en leur conservant leur trou, alors que le verre devenait visqueux sous l'effet de la chaleur.[67]

Cette méthode remplacerait le traditionnel brassage à la spatule, utilisant tout de même un procédé fort semblable.

Nous avons également inclus dans cette catégorie, une paire d'objets en écaille, comportant un petit rivet de cuivre à chaque extrémité. Nous croyons qu'il pourrait

---

66 . K. KARKLINS, Perles trouvées au Fort Beauséjour (Nouveau Brunswick), Ottawa, Parcs Canada, Bulletin de recherches no. 161, 1981, p. 12.

67 . Ibid., p. 2.

s'agir des maîtres-brins de la monture d'un éventail (21). Enfin, un peigne de parure en ébonite (18) témoigne de cette autre matière plastique mise au point dans la seconde moitié du 19 ème siècle. Cependant, bien que l'ébonite ait été comme l'ivorine, inventée à notre période, il est fort probable que les applications commerciales de ces nouveaux produits soient postérieures à 1860.

REPERTOIRE

1 Boucle de soulier; laiton	CeEt143-7A4-52	Pl.18a
2 Talon de chaussure; cuir	CeEt28-1A2-347	Pl.18c
3 Talon de chaussure; cuir	CeEt143-7A4-135	
4 Semelle de chaussure; cuir	CeEt28-1A4-348	Pl.18b
5 Semelle de chaussure; cuir	CeEt28-1A7-151	
6 Boucle de ceinture; laiton	CeEt28-1A7-99	
7 Bouton; laiton	CeEt143-7A4-44	
8 Bouton; os	CeEt143-7A4-45	Pl.18g
9 Bouton; imitation de verre	CeEt28-1A2-349	Pl.18h
10 Agrafes (2); laiton	CeEt143-7A4-56	Pl.18i
11 Epingle droite; laiton	CeEt215-1A8-99	
12 Epingle à ressort; laiton	CeEt28-1A2-100	Pl.18f
13 Dé à coudre; laiton	CeEt143-7A4-55	Pl.18j
14 Outil; ivoire artificiel (?)	CeEt28-1A7-126	Pl.18k
15 Petite brosse; bois	CeEt28-1A7-103	
16 Bouteille de cirage; grès grossier	CeEt215-1A10-88	Pl.18e
17 Bouteille de cirage; grès grossier	CeEt28-1A7-163	Pl.18d
18 Peigne; ébonite	CeEt28-1A7-102	Pl.20e
19 Perle; verre blanc	CeEt143-7A4-58	
20 Perle; verre incolore	CeEt143-7A4-57	
21 Eventail, montures; écaille(?)	CeEt143-7A4-136	pl.20f

Planche 18 Les vêtements et les accessoires

(Nég. MAC 1987-052(35)9A et 11 A)

a/ boucle de soulier en laiton (1)

b/ semelle de chaussure, cousue à la machine (4)

c/ talon de chaussure, fixé par cloutage (2)

d/ et e/ bouteilles de noir à cirer en grès grossier (16) et (17)

f/ épingle à ressort en laiton (12)

g/ bouton à quatre trous en os (8)

h/ bouton à quatre trous en verre blanc (9)

i/ agrafes en laiton (10)

j/ dé à coudre en laiton (13)

k/ outil de boîte à ouvrage (?) (14)

c
d
a

f
g
h
0
5cm

4.3 LES SOINS DU CORPS

4.3.1 L'hygiène et la toilette

Apparemment, les objets apportent à ce chapitre un témoignage qui ne saurait être trouvé dans l'art et la littérature de l'époque. Alors que les articles de toilette sont désignés et illustrés dans les sources du 18 ème siècle principalement comme des objets de satire, les documents du 19 ème siècle hésitent encore à en parler directement "préférant soit les nommer ou les représenter de façon schématique, soit les désigner par euphémisme"[68].

Quoiqu'il en soit, les restes matériels répertoriés font partie intégrante des modes de vie à la période 1820-1860. Dans la collection archéologique de Place-Royale, cette catégorie inclut divers articles d'hygiène et de toilette que l'on est susceptible de retrouver dans la chambre à coucher, sur la table de toilette ou la coiffeuse...

Les pots de chambre sont en terre cuite grossière (1), creamware (2), terre cuite fine blanche (3, 4) ou terre cuite jaune (5). Les décors imprimés bleu apparaissent

---

68 . C. SULLIVAN, "Pour se faire une toilette" dans Bulletin de recherche no 251, Ottawa, (septembre 1986), p. 5.

sur les pots de chambre en terre cuite fine blanche. L'un d'eux illustre une scene rurale typique des décors au décalque que l'on retrouve au début de la période que nous étudions. Le motif, intitulé "*Village Church Pattern* " par Coysh [69], peut être attribuable aux manufactures de Rogers and Stubbs et daterait des années 1820-1835. Un autre pot de chambre (4) est décoré en polychromée de feuilles imprimées en rose et de petits points en bleu ajoutés, semble-t-il, après le décalque. Il témoigne de l'application de nouvelles techniques décoratives sur ces objets utilitaires et d'usage courant.

Susceptible de se retrouver sur la table de toilette ou la coiffeuse, notre répertoire compte un bassin (6) et un pot à eau (7) réservés aux ablutions quotidiennes. Généralement assortis, ces ensembles pouvaient comprendre un porte-savon et un petit pot recueillant les brosses à dents ou autres articles fins tels les peignes. Le pot à eau au galbe élégant est en terre cuite fine blanche, à décor imprimé de motifs floraux bleu fonce tandis que le bassin à rebord festonné et à motifs moulés à l'intérieur est décoré au flown blue.

Les restes d'une brosse à dents (11) marquée *"IMPRO'D"* et de ce qui pourrait être un blaireau en os (12) figurent également au chapitre des articles d'hygiène répertoriés à cette période. Un peigne fin en ébonite (10) témoigne d'une autre application commerciale de cette matière plastique mise au point dans la seconde moitié du 19 ème siècle.

---

69 . A. W. COYSH, op. cit., pp. 100-101.

Les fioles à parfum (13) et les pots à pommade ou à onguent (14) complètent les articles de toilette répertoriés sous cette rubrique. Les fioles à parfums reprennent les techniques de fabrication connues. Moulées en deux parties elles sont en verre incolore au plomb, décorées de motifs moulés en relief. Le pot à pommade (9) ou à onguent en faience anglaise représente une persistance de la période précédente. Quant à la boîte en terre cuite fine blanche (8), il nous paraît plausible qu'elle ait pu contenir de la poudre, étant trop grande pour une boîte à fard. Enfin, nous avons inclus dans cette catégorie une bouteille (15) en verre incolore au plomb, dont le col est décoré de cannelures taillées rehaussées de jaune. Sa fonction reste imprécise mais, d'après sa forme et son décor, il pourrait s'agir d'une bouteille d'eau de Cologne.

4.3.2 La médication

La médication est représentée dans nos dépôts par des fioles à médicament, des bouteilles d'apothicaire, une seringue, un verre d'optique et hypothétiquement un biberon de nourrisson. Tous les objets associés à cette catégorie sont en verre.

La fiole désigne un petit contenant habituellement cylindrique servant pour des médicaments liquides ou autres et ne contient généralement pas plus de six onces liquides. A la période que nous étudions, probablement à cause de leurs dimensions réduites et par conséquent de leur simplicité d'exécution au soufflage à l'air libre.

certaines fioles (16) médicinales sont encore fabriquées selon ce procédé [70]. D'autres fioles, soufflées au moule en deux parties ((18) ou en trois parties (19)selon le procédé mis au point par Ricketts en 1821, témoignent cependant de la volonté des verriers de normaliser la capacité des bouteilles et d'en déterminer les formes comme c'est le cas pour les autres types de contenants en verre à cette période. Ainsi, le moule de type Ricketts employé presqu'exclusivement pour la fabrication des bouteilles à alcool de verre vert foncé entre 1821 et 1840 commence à être utilisé dans les années 1840 pour d'autres types de bouteilles comme les bouteilles à produits pharmaceutiques [71].

La seconde moitié du 19 ème siècle, considérée comme l'âge d'or des médicaments brevetés, obtenus sans prescription et vendus librement chez l'apothicaire, est également celle des fioles portant diverses inscriptions moulées, annonçant le médicament, ses vertus ou le nom du pharmacien l'ayant mis sur le marché. Au début, ces inscriptions sont comprises dans des moules en deux parties qui en font des outils coûteux, il va sans dire. C'est pourquoi la mise au point de plaques portant les réclames désirées, s'insérant dans les moules, les remplaceront avantageusement. Considérés comme l'innovation technologique majeure dans la fabrication des contenants pharmaceutiques dans la seconde moitié du 19 ème siècle, les applications commerciales de ces plaques de lettrage sont toutefois postérieures à notre période.

---

70. O. R. JONES, C. SULLIVAN et al., op. cit., p. 33.

71. Loc. cit.

Leur datation générale se situe entre le derniers tiers du 19 ème siècle et l'époque contemporaine[72].

Dans la littérature actuelle, ces contenants pharmaceutiques avec plaques de lettrage adaptées à des formes rectangulaires et de taille standard, sont désignés sous le nom de "bouteilles d'apothicaire". Généralement associées à l'essor des médicaments brevetés, ceux-ci peuvent cependant précéder leur mise en bouteilles dans de tels contenants.

Deux bouteilles d'apothicaire illustrant l'un et l'autre des procédés d'inscription discutés ici ont été répertoriées. L'une (17), cylindrique, moulée en deux parties est marquée "*Vermifuge/B.A./Fahnestocks*" et est datée des années 1852 à 1856[73]. La publicité contemporaine accompagnant ce remède fait état de ses vertus, principalement contre la fièvre, les douleurs à la poitrine, la fatigue générale et la perte d'appétit[74]. L'autre (21), utilisant le moule en deux parties avec plaques de lettrage, est marquée *"AYERS/LOWELL/MASS/PECTORAL/CHERRY"* remède également réputé pour guerir tous les maux[75].

Quant aux seringues (23), elles ne sont pas nouvelles dans la collection archéologique de Place-Royale, mais l'utilisation du verre dans leur fabrication peut l'être,

---

72. Ibid., p. 52.

73. B. and B. WILSON, 19th Century Medecine in Glass, Amador City (Ca), 19th Century Hobby and Publishing Co., 1971, p. 13.

74. Loc. cit.

75. Ibid., p. 19.

puisque les seringues répertoriées à la période précédente (133QU-1A7-954 et 955) sont en os . Faisant loupe, le verre d'optique (24) nous paraît toutefois bien bombé et bien grand pour pouvoir affirmer qu'il s'agit d'un verre de lunette et la documentation actuellement consultée à ce sujet est muette. Enfin, nous avons inclus dans cette catégorie un biberon (25) en verre incolore au plomb. Ne pouvant guère contenir plus d'une once et donc peu utilisable dans l'alimentation du nourrisson, nous pensons qu'il s'agit plutôt d'un genre de compte-gouttes ou fiole à dose unique utilisée pour administrer les médicaments liquides aux très jeunes enfants.

REPERTOIRE

1	Pot de chambre; terre cuite grossière; décor: glaçure sur engobe blanc	CeEt28-1A7-105	
2	Pot de chambre; creamware tardif	CeEt215-1A8-28	
3	Pot de chambre; terre cuite fine blanche; décor: paysage, bleu	CeEt28-1A4-106	Pl.19a
4	Pot de chambre; terre cuite fine blanche; décor: végétal, rose et bleu	CeEt28-1A7-107	Pl.19c
5	Pot de chambe; terre cuite jaune; décor: lignes d'engobe blanc et brun	CeEt28-1A7-158	
6	Bassin à eau; terre cuite fine blanche; décor flown blue	CeEt28-1A1-26	
7	Pot à eau; terre cuite fine blanche; décor: floral, bleu foncé	CeEt28-1A7-104	Pl.19b
8	Boîte à poudre(?); terre cuite fine blanche; sans décor	CeEt215-1A8-76	Pl.20b
9	Pot à pommade; faience; sans décor	CeEt28-1A2-2	
10	Peigne; ébonite	CeEt28-1A2-108	Pl.20c
11	Brosse à dent; os	CeEt143-7A4-47	
12	Blaireau (?); os	CeEt143-7A4-61	
13	Fiole à parfum; verre incolore; décor moulé	CeEt28-1A7-109	
14	Fiole à parfum; verre incolore; décor moulé	CeEt143-7A4-72	Pl.20a
15	Bouteille d'eau de toilette, verre incolore; décor taillé	CeEt28-1A7-204	Pl.20d
16	Fiole; verre teinté vert	CeEt215-1A8-24	Pl.20h
17	Fiole; verre incolore; inscription moulée en relief	CeEt28-1A7-91	Pl.20k
18	Fiole; verre aqua	CeEt28-1A7-87	Pl.20g
19	Fiole; verre aqua	CeEt28-1A7-88	Pl.20j
20	Bouteille; verre aqua; inscription moulée en relief	CeEt28-1A1-89	
21	Bouteille; verre aqua; inscription moulée en relief	CeEt28-1A7-90	Pl.20i
22	Bouteille à bec verseur; verre incolore	CeEt28-1A2-205	
23	Seringue; verre incolore	CeEt28-1A7-97	Pl.20l
24	Verre optique; verre incolore	CeEt143-7A4-132	
25	Biberon de nourrisson; verre incolore	CeEt143-7A2-131	Pl.20m

Planche 19 L'hygiène

(Nég. MAC 1987-052(35)14A)

a/ pot de chambre à décor romantique imprimé bleu (3)

b/ pot à eau à décor floral imprimé bleu foncé (7)

c/ pot de chambre à décor végétal polychrome (4)

Planche 20 La toilette et la médication

(Nég. MAC 1987-052(35)12A)

a/ fiole à parfum(?) (14)

b/ boîte à poudre (?) (8)

c/ peigne fin en ébonite (10)

d/ bouteille à eau de Cologne (?) (15)

e/ peigne de parure en ébonite (4.2: 18)

f/ monture d'éventail en écaille (4.2: 21)

g/ fiole à médecine en verre aqua (18)

h/ fiole à médecine en verre teinté vert (16)

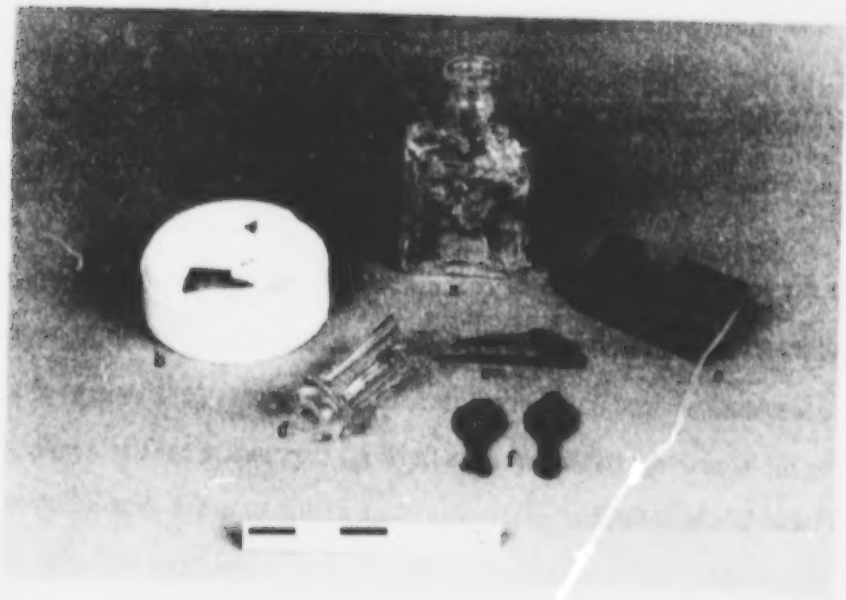
i/ bouteille à médicaments (sirop pectoral) en verre aqua, produite par *AYERS* (21)

j/ fiole à médecine en verre aqua (19)

k/ bouteille à médicaments (vermifuge) en verre aqua, produite par FAHNESTOCKS (17)

l/ biberon de nourrisson en verre incolore (25)

m/ seringue en verre incolore (23)


b
f

g
h
i
j
k
m
l

4.4 LES LOISIRS

Le volet sur les loisirs bénéficie de recherches récentes et spécifiques effectuées sur les pipes à fumer et les jouets de Place-Royale.

4.4.1 Les pipes à fumer

Les pipes à fumer provenant du dépôt CeEt-28 offrent un échantillonnage représentatif du type de pipe que l'on est susceptible de retrouver dans les contextes archéologiques postérieurs à 1840 et c'est à partir de leur représentation dans ce dépôt que les pipes ont été répertoriées.

L'apparition de la pipe de bruyère dans la seconde moitié du 19 ème siècle et les nombreux modèles qu'elle a inspirés par la suite constituent certainement une innovation technologique et stylistique majeure dans l'histoire de la pipe. Toutefois, compte tenu de son introduction tardive par rapport à la période que nous étudions, il est improbable de retrouver ce type de pipe dans nos contextes.

> Les pipes taillées dans la racine de bruyère firent leur apparition en France au cours des années 1850 et leur production massive fut entreprise vers 1856 (Walker 197 : 70). Aux Etats-Unis, il y a déjà des arrivages de pipes de bruyère au cours des années 1860, comme en témoignent celles trouvées dans la cargaison du cargo Bertrand,

> coulé en 1865.[...] Conséquemment, on peut croire qu'elles firent leur apparition ici entre 1856 et 1865 environ.[76]

En fait, une seule pipe (1) provenant du dépôt CeEt-28 serait un modèle inspiré de la pipe de bruyère [77]. Quant à l'embout de pipe en ébonite provenant également de ce dépôt, il serait postérieur à 1878 [78].

L'introduction sur le marché canadien des pipes de fabrication locale est une nouveauté à la période 1820-1860-. Les William et David Bell à Québec, Henderson, Bannerman, Dixon et Ford à Montréal figurent au nombre des fabricants qui ouvrent des manufactures de pipes au milieu du 19 ème siècle. Leur production diffère peu, toutefois, des pipes anglaises et jusqu'ici, seules les marques de ces fabricants apparaissant sur les tuyaux des pipes nous permettent de les reconnaître. Deux d'entre elles (2) (6), de type T.D., sont marquées *"Henderson et Bell"*. En ce qui concerne l'évolution de cette fameuse production des pipes T.D. connue depuis 1750 environ, elles présenteraient vers1840 :

> une forme très caractéristique issue de la précédente [...]; on y retrouve d'ailleurs les lettres T.D. en creux ou en relief à mi-hauteur de la paroi arrière du fourneau. Celles de Place-Royale, au nombre de 500, dont deux en terre cuite rouge, ont un fourneau de forme cylindrique ou globulaire allongé avec ouverture resserrée, un éperon le plus souvent plat et un angle tuyau/fourneau autour de 105 degrés. Les dimensions du fourneau vont de 38 mm à 41 mm pour la hauteur et de 22 mm à 28 mm pour le diamètre de l'ouverture. Sur les quel-

---

76 . M. SAVARD et P. DROUIN , Les pipes à fumer de Place-Royale, Québec, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1986, p. 253.

77. Ibid., p. 322.

78 . Ibid., p. 253.

> ques objets complets, la longueur du tuyau va de 12.5 cm à 15 cm et l'embout est droit [79].

L'une d'elles (5), marquée "*Mc Avoy : Québec*" pourrait être une pipe distribuée par le marchand Andrew Mc Avoy, actif à son propre compte après 1857. Une autre pipe de type T.D. (2), sans décor, provient des fabriques de "*MURRAY/GLASGOW*." D'après Savard et Drouin, les pipes du groupe T.D....

> identifiées aux firmes Murray de Glasgow (1830-1861) et Henderson de Montréal (1847-1876), doivent constituer un ensemble assez caractéristique de la production de ce type de pipes entre 1840 et 1875 environ. Par l'analyse de cet ensemble, il ressort que l'on fabriquait au cours de cette période des pipes de dimensions diverses, sans qu'il y en ait toutefois de très volumineuses, aux décors et à la finition relativement soignés.[80]

Caractérisée par ses dimensions réduites, la pipe cutty est également un type de pipe qui se popularise à la période que nous étudions. On la nomme cutty (7) ou Burns cutty (8) selon qu'elle est avec ou sans éperon. Elle serait avec d'autres types à tuyau court "populaire auprès des travailleurs car on pouvait la tenir entre les dents tout en ayant les mains libres"[81].

Ses petites dimensions en réduisent probablement le coût de production et en facilitent ainsi l'accès au plus grand nombre. Plusieurs autres types de pipes se popularisent à notre période parmi lesquels se trouvent les pipes de type Woodstock (9). Probablement antérieure aux années 1840..."The Woodstock clay pipe is a great favorite, especially in the rural districts "[82]. Celle que nous répertorions se caractérise

---

79. Ibid., p. 244.

80. Ibid., p. 249.

81. Ibid., p. 250.

82. I. WALKER cité dans M. SAVARD et P. DROUIN, op. cit., p. 259.

par un fourneau en forme de losange et est sans éperon ni talon. A Québec, les firmes de William et David Bell ont produit ce type de pipe . Enfin, bien qu'aucune pipe à effigie ne soit datée d'une façon précise, nous savons qu'elles sont également très populaires à notre période. A titre d'exemples, nous en avons répertorié quelques-unes(10, 11, 12).

4.4.2 Les jeux et les jouets

Au chapitre des divertissements, le dépôt CeEt-28 compte six dominos appartenant à un même ensemble (13). La partie inférieure des pièces est en bois noirci recouverte d'une plaque en os poli. Jeu de hasard et de calcul, l'histoire des dominos est très peu connue : "on sait seulement qu'il y a des dominos en France dans la seconde moitié du XVIII ème siècle" [83]. Au Canada, on ne connaît pas la date d'apparition des dominos, mais leur présence dans les contextes archéologiques de Place-Royale est également attestée dans la seconde moitié du 18 ème siècle.

Notre répertoire compte également quatre billes (14, 15, 16, 17) en pierre qui ne diffèrent que par la nuance de leurs couleurs: celle-ci varie dans les tons de blanc, de gris et de beige. Les billes et les divers jeux de hasard et de stratégie auxquels elles sont associées ont une origine ancienne qui remonte à l'Antiquité. Toutefois

---

83 . K. TREMBLAY et L. RENAUD (Groupe Harcart inc.), Les jeux et les jouets de la collection archéologique de Place-Royale, Québec, Ministère des Affaires culturelles, Centre de documentation de Place-Royale, manuscrit non publié, 1987, p. 47.

"la production des premières billes en pierre de façon industrielle, bien qu'attestée par l'implantation d'usines en Angleterre et en Hollande dès le XVII ème siècle, a vraiment pris son essor en Allemagne au XVIII ème siècle et au XIX ème siècle [84]".

D'après la même étude, il semble normal que seules des billes en pierre se retrouvent dans un contexte archéologique du 19 ème siècle puisque "l'essor de cette industrie [ne] commence à péricliter [que] vers les années 1870 suite à l'expansion et à la diversification de l'industrie du jouet et suite à l'arrivée sur le marché des billes en terre cuite, en porcelaine et en verre"[85].

Notre échantillon ne compte aucune bille en verre dont la production artisanale "débute vers 1850 en Allemagne et aux Etats-Unis vers 1880, à la suite de l'invention du ciseau à billes "[86]. Quant aux billes en terre cuite, elles ne seraient populaires qu'à la fin du 19 ème siècle et au début du 20 ème siècle[87] · bien que les début de cette industrie puissent remonter au commencement du 19 ème siècle [88].

Concernant les jouets d'enfant, deux pièces de vaisselle miniature proviennent du dépôt CeEt-28. Toutes deux témoignent d'innovations propres à notre période. L'une

---

84 . Ibid., p. 61.

85 . Ibid., p. 63.

86 . Ibid., p. 64.

87 . Loc. cit.

88 . Ibid., p. 100.

représente une petite cruche (18) en grès grossier recouverte de la nouvelle glaçure feldspathique mise au point vers 1835; l'autre, un couvercle de contenant miniature (19) en terre cuite fine blanche, est décorée selon la technique du flown blue.

REPERTOIRE

1 Pipe; terre cuite blanche; type inspiré de la pipe de bruyère	CeEt28-1A7-149	cf.Pl.21b
2 Pipe; terre cuite blanche; type TD	CeEt28-1A7-254	Pl.21g
3 Pipe; terre cuite blanche; type TD	CeEt28-1A7-264	
4 Pipe; terre cuite blanche; type TD	CeEt28-1A7-268	
5 Pipe; terre cuite blanche; type TD	CeEt28-1A7-269	Pl.21f
6 Pipe; terre cuite blanche; type TD	CeEt28-1A7-266	
7 Pipe; terre cuite blanche; type Burns cutty	CeEt28-1A7-146	PL.21e
8 Pipe; terre cuite blanche; type cutty	CeEt28-1A7-148	Pl.21d
9 Pipe; terre cuite blanche; type Woodstock	CeEt28-1A7-142	Pl.21c
10 Pipe; terre cuite blanche; type à effigie	CeEt28-1A7-139	Pl.21a
11 Pipe; terre cuite blanche; type à effigie	CeEt28-1A7-140	
12 Pipe; terre cuite blanche; type à effigie	CeEt28-1A7-260	
13 Dominos (6); bois et os	CeEt28-1A7-127/132	
14 Bille; pierre; blanche	CeEt28-1A4-276	
15 Bille; pierre; gris foncé	CeEt28-1A4-279	
16 Bille; pierre; gris clair	CeEt28-1A1-275	
17 Bille; pierre; beige	CeEt28-1A7-281	
18 Cruche miniature; grès grossier; décor: glaçure bleue	CeEt28-1A2-290	
19 Couvercle miniature; terre cuite blanche; décor flown blue	CeEt28-1A7-165	

Planche 21 Les pipes à fumer
(Nég. MAC 1987-052(35)16A)

a/ type à effigie (Napoléon?) (10)

b/ type imitant la pipe de bruyère (cf.1)
[n.b. la pipe n° 1 n'ayant pu être localisée au cours de cette étude, nous avons utilisé pour l'illustrer un exemplaire proche provenant d'une autre collection: 1QU2127-voûte-425]

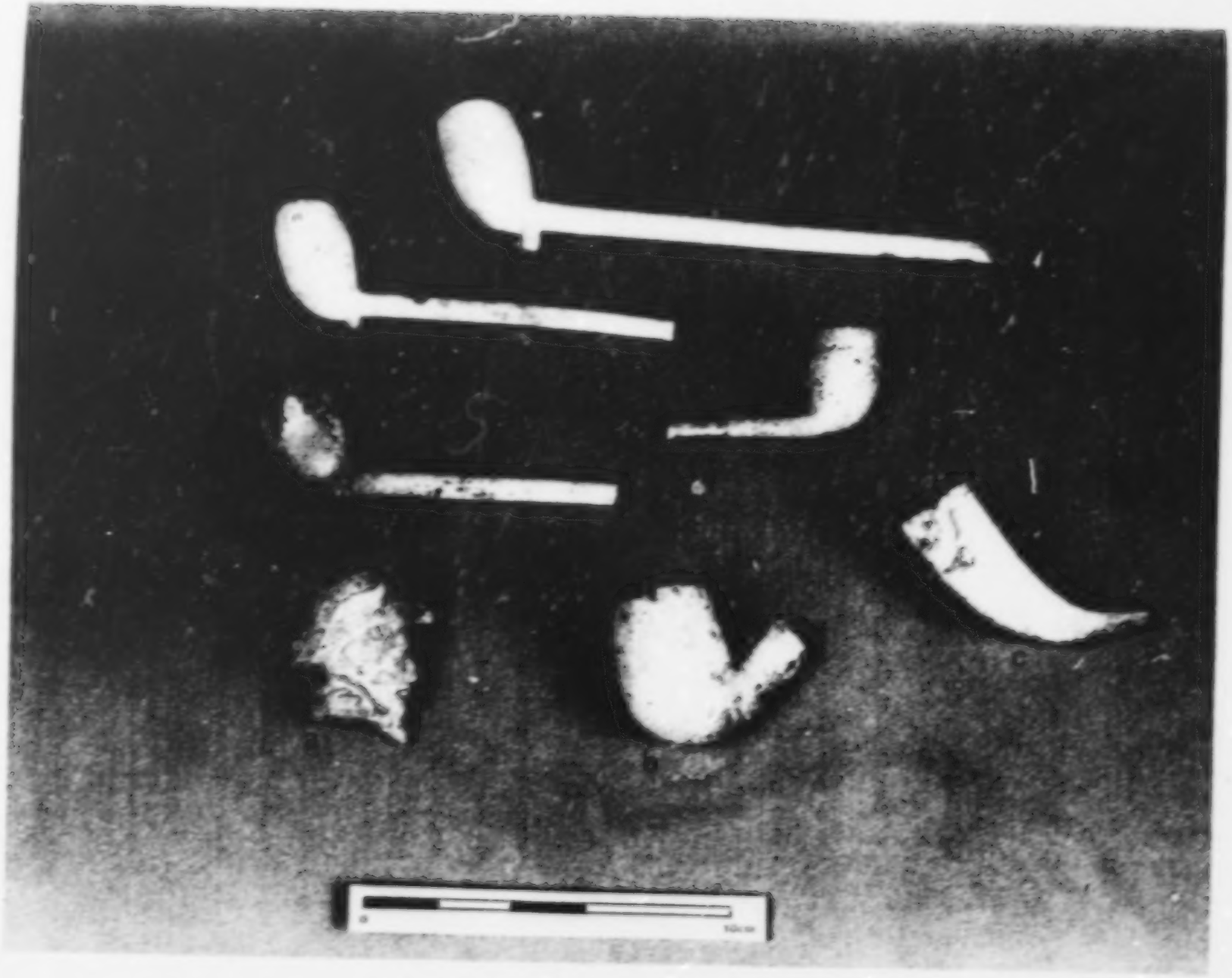
c/ type Woodstock (9)

d/ type cutty, de Mc Dougall, Glasgow (8)

e/ type Burns cutty, de Mc Dougall, Glasgow (7)

f/ type T.D. à fourneau cannelé, de Mc Avoy, Québec (5)

g/ type T.D., de Murray, Glasgow (2)



4.5 L'AMENAGEMENT INTERIEUR DES HABITATIONS

Comme nous l'avons déjà mentionné, les innovations technologiques majeures qui affectent la vie quotidienne et le confort intérieur des bâtiments au 19 ème siècle sont principalement dues à l'introduction de nouveaux combustibles : le charbon utilisé par les différents appareils de chauffage et le kérosène. Mais en ce qui concerne le chauffage, les fragments de grille et de judas (1) de poêle en fonte dont nous disposons, ne sauraient témoigner d'un appareil de chauffage ou de cuisinière spécifique. Mentionnons seulement que leur présence est nouvelle par rapport aux assemblages archéologiques des dépôts étudiés pour les modes de vie de la période précédente. En fonte également, deux pièces décoratives (4) peuvent probablement être associées aux éléments ornant parfois les petits appareils de chauffage [89]. L'une de ces pièces percée à une extrémité devait être fixée.

Quant à l'éclairage, les témoins archéologiques directement associés à la lampe à "l'huile" [90] sont postérieurs à notre champ d'étude: " Selon Russel (1968 : 131,135), le kérosène était devenu le combustible presque universellement utilisé en Améri-

---

89. M. MOUSSETTE , Le chauffage domestique au Canada, des origines à l'industrialisation, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Ethnologie de l'Amérique française, 1983, p. 144.

90. Terme utilisé dans le langage courant populaire pour désigner la lampe au kérosène.

que du Nord dès 1864. Vers la fin des années 1850, il était disponible à Montréal, à Toronto et en 1860, à Saint-Jean, Terre-Neuve"[91].

Cependant les restes d'une cheminée de lampe et ceux d'un abat-jour témoignent cependant des efforts effectués à notre période pour améliorer et perfectionner les appareils d'éclairage utilisant les huiles animales ou minérales. Ces témoins archéologiques nous permettent également de conclure qu'à Place-Royale certaines nouveautés dans l'éclairage sont utilisées simultanément à la bougie.

Rappelons que les premières cheminées de lampe résultent de l'idée qu'eut Argand d'entourer la flamme du brûleur à mèche verticale de sa lampe par un cylindre, afin de créer un tirant d'air artificiel et d'augmenter ainsi l'intensité de la lumière[92].

Après le cône de tôle [93] contemporain de son brevet en 1784, apparaissent les premières cheminées de verre dont une version améliorée, mise au point en 1787 par Lange, associé d'Argand [94], consiste en un cylindre dont la partie supérieure est considérablement réduite, de façon à diminuer le tirant d'air en le dirigeant "avan-

---

91 . E.I. WOODHEAD, C. SULLIVAN et G. GUSSET, Appareils d'éclairage: collection de référence nationale, Parcs Canada, Ottawa, Parcs Canada, Etudes en archéologie, architecture et histoire, 1984, p. 69.

92 . Ibid., p. 69.

93 . Ibid., p. 71 et Principes d'analyse scientifique. Objets civils domestiques. Vocabulaire typologique, Paris, Imprimerie nationale, 1984, p. 408.

94 . Ibid., p. 408.

tageusement de manière à donner plus de lumière "[95]. C'est à la partie supérieure de cette cheminée de lampe en verre que nous associons le rebord de cheminée répertorié ici (3), dont le diamètre n'excède pas trois centimètres. Bien qu'ayant des origines anciennes, ce type de cheminée "était la forme la plus courante de cheminée de verre des lampes et des appareils d'éclairage au gaz qui a précédé le kérosène"[96]. C'est ce même type de cheminée qu'utilise la "lampe couronne astrale" ou "Sinumbra" [97]mise au point vers la fin des années 1830 dont le réservoir en couronne autour du brûleur est dissimulé par un abat-jour en verre ou en tôle entourant la cheminée selon que la lampe est sur pied ou en suspension [98]. Les restes d'un abat-jour en verre laiteux (4) destiné à ce type de lampe ont également été répertoriés, témoignant de cette nouveauté introduite à notre période. Nous n'avons cependant reconnu aucune évidence archéologique de la lampe solaire mise au point vers les années 1840 dont les particularités ont été précédemment décrites au chapitre 3. Mentionnons seulement que la cheminée caractéristique qu'elle utilise a une forme conique plutôt que cylindrique [99].

En ce qui concerne le mobilier, notre répertoire compte deux poignées de meuble. L'une en pierre blanche (marbre ?) (7) est une persistance de la période antérieure et précède les poignées en terre cuite fine blanche vitrifiée ou en porcelaine

---

95. E.I. WOODHEAD et al., op. cit., p. 71.

96. Loc. cit.

97. Principes d'analyse scientifique, op.cit., p. 412.

98. Loc.cit.

99. Ibid., p. 411 et E.I. WOODHEAD et al., op. cit., p. 72.

opaque dont les imitations finiront par les remplacer. L'autre (5) est en laiton. Enfin, deux appliques de meuble en laiton à motifs floraux stylisés (6) ont été répertoriés dans cette catégorie.

Divers objets en céramique sont inclus dans cette catégorie, certains ayant une fonction essentiellement décorative, d'autres à la fois décorative et utilitaire comme les pots (9) et les soucoupes à plante (8) en terre cuite grossière bien attestés à la période précédente.

D'autres objets ont été retenus à titre de persistance soit du matériau, soit des techniques décoratives connues, toujours en vogue à cette période. L'un d'eux (15), un récipient creux de forme cylindrique très fragmentaire, à décor constitué de médaillons appliqués en blanc sur fond bleu, atteste la performance remarquable du décor inventé par Wedgwood en 1775 pour les grès fins jaspés. L'autre fragment (14), en terre cuite rouge à lustre doré, reprend cette technique des décors moulés appliqués en relief, qui sont très populaires à la période victorienne. Un couvercle de boîte (13) en grès fin noir, à corps sec, atteste une fois de plus la persistance de ce matériau à cette période. Le motif décoratif également constitué d'un médaillon appliqué en relief au centre, représente une femme assise au pied d'un tronc d'arbre, la tête inclinée dans sa main, regardant son chien. Enfin, en terre cuite fine blanche vitrifiée, une petite jarre (12) de forme stylisée à décor moulé, peut être à la fois décorative et utilitaire.

Les figurines, à moins que celle de Napoléon n'ait un caractère idéologique, sont essentiellement décoratives. L'une (11), en porcelaine européenne à décor peint po-

lychrome, représente effectivement Napoléon. L'autre (10), fragmentaire, est également en porcelaine mais de type Parian Ware. Elle représente un gros personnage assis, s'habillant, probablement un élément de satire. Collard précise qu'à notre période :

> Of all the ornamental wares produced in porcelain and sent for sale in Canada the most popular by far were those in Parian, the china that looked like marble. No well-furnished Victorian drawing-room was without Parian in some form[100].

Enfin, la collection archéologique de Place-Royale ne compte pas d'échantillon de papier peint pour la période 1820-1860[101]. Nous savons néamoins que les papiers peints sont souvent utilisés comme recouvrement et ornement des murs dans les intérieurs au 19 ème siècle.

---

100 . E. COLLARD,op. cit., p. 177.

101 . F.LEUNG,Report on wallpaper in eight boxes and three packages from Place Royale. Québec, ministère des Affaires culturelles,Centre de documentation de Place-Royale,18-20 August 1986.

REPERTOIRE

1	Poêle: grille et judas; fonte	CeEt28-1A7-117/118	
2	Pièces décoratives de poêle; fonte	CeEt28-1A7-115/116	Pl.22a
3	Cheminée de lampe; verre incolore	CeEt28-1A2-293	Pl.22c
4	Abat-jour de lampe; verre laiteux	CeEt215-1A8-112	Pl.22b
5	Poignée de meuble; laiton	CeEt28-1A4-119	
6	Appliques de meuble; laiton	CeEt143-7A4-53	
7	Poignée de meuble; pierre	CeEt28-1A2-153	
8	Pot à plantes; terre cuite grossière	CeEt28-1A2-73	
9	Soucoupe de pot à plantes; terre cuite grossière	CeEt215-1A8-80	
10	Figurine; porcelaine; décor polychrome	CeEt143-7A3-87	
11	Figurine; porcelaine; décor polychrome	CeEt28-1A7-135	
12	Pot à tabac (?) terre cuite fine blanche vitrifiée	CeEt28-1A7-169	
13	Boîte, couvercle; grès fin noir; décor moulé en relief	CeEt28-1A4-11	
14	Boîte(?) terre cuite fine rouge; décor: appliques en relief	CeEt28-1A7-40	
15	Boîte(?) terre cuite fine blanche; décor: appliques en relief	CeEt28-1A4-41	

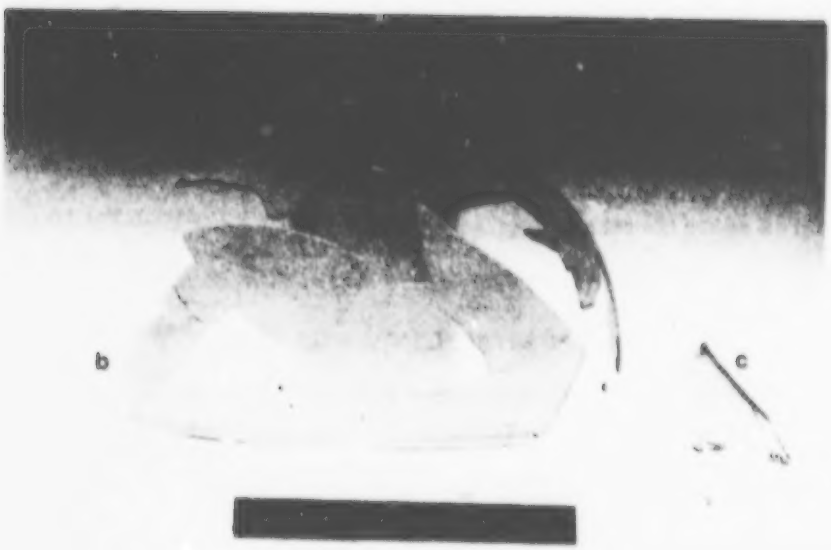
Planche 22 Le chauffage et l'éclairage

(Nég. MAC 1987-052(35)20A et 4A)

a/ pièces décoratives en fonte, pour un poêle de fantaisie (2)

b/ abat-jour en verre laiteux, pour lampe de type Astral (4)

c/ cheminée en verre incolore pour lampe de type Argand ou de type Astral (3)


b
c

4.6 LA COMMUNICATION ÉCRITE

La multiplication des encriers à la période que nous étudions n'est probablement pas étrangère à l'essor des communications qui s'amorcent à l'aube de l'ère industrielle. Pourquoi ne pas citer Toffler à ce propos :

> La poste fut en effet le premier système de communication ouvert à tous. En 1837, les postes britanniques n'assuraient pas seulement l'acheminement des messages destinés à une élite : elles traitaient annuellement 88 millions de lettres et objets divers ce qui était une véritable avalanche de communications pour l'époque [102]

Quoiqu'il en soit, des encriers individuels aux bouteilles-réservoir, les contenants pour l'encre se multiplient à notre période. Ceux que nous avons dans notre répertoire sont en grès grossier anglais, dans des teintes variant de beige rosé à brun foncé dépendamment des fabriques, et sont de différentes capacités. L'un des réservoirs à encre (2) est marqué : *"VITREOUS STONE BOTTLE WARRANTED NOT TO ABSORB J. BOURNE PATENTED DERBY-CONNOR PARK POTTERY"*. Nous savons que la fabrique Bourne, père, fonctionne depuis la première décennie du 19 ème siècle [103]. En 1841, la fabrique devint "J. Bourne and Son"[104]. Un autre

---

102 . A. TOFFLER, La troisième vague, Denoel, Paris, 1980, p. 52.

103 . N. GENET et C. MERETTE, op. cit., p. 13.

104 . Loc. cit.

réservoir (1) avec marque imprimée provient également de cette fabrique et un troisième (3), à bec verseur, a été fabriqué par Doulton (Lambeth), tandis que l'encrier individuel (4), comme c'est généralement le cas, ne porte pas de marque.

On imagine que les outils d'écriture ont dû évoluer de façon significative à cette période. Mais la question des plumes et des crayons reste entière, dans les collections archéologiques tout au moins. Ainsi ignorons-nous au juste comment étaient utilisés les bâtons de graphite taillés qui figurent dans notre répertoire(5). D'autre part, même s'il est postérieur à notre période puisque probablement en ivoire artificiel, nous y avons aussi inclus ce qui paraît être un porte-plume (6). Le corps principal est de forme cylindrique (diamètre: 5 mm) et l'extrémité est taillée en bec. Les traces d'oxydation de cuivre à la jonction du corps principal et de l'extrémité laisse croire à la présence d'une bague maintenant une plume.

RÉPERTOIRE

1	Réservoir à encre; grès grossier; décor: marque imprimée	CeEt28-1A7-52	Pl.23f
2	Réservoir à encre; grès grossier; décor: marque imprimée	CeEt28-1A1-48	Pl.23d
3	Réservoir à encre à bec verseur; grès grossier; décor: marque imprimée	CeEt28-1A1-49	Pl.23e
4	Encrier; grès grossier;	CeEt28-1A4-47	Pl.23c
5	Crayon (bâton); graphite	CeEt28-1A2-298	Pl.23b
6	Porte-plume; ivoire artificiel(?)	CeEt28-1A7-294	Pl.23a

Planche 23 L'écriture

(Nég. MAC 1987-052 (35)19A

a/ porte-plume en ivoire artificiel(?) (6)

b/ crayon en graphite (5)

c/ encrier en grès grossier (4)

d/ réservoir à encre en grès grossier fabriqué par J.Bourne (2)

e/ réservoir à encre à bec verseur, en grès grossier, fabriqué par B. Doulton (3)

f/ réservoir à encre en grès grossier, fabriqué par J. Bourne and Son (1)

f
e
d
c
b
a

5. EVALUATION D'ENSEMBLE

Au total, les trois collections archéologiques de Place-Royale que nous avons considérées nous paraissent représentatives de leur époque à bien des égards: elles le sont sur le plan strictement technologique, mais elles le sont aussi en termes de mentalité.

Sur le plan technologique, le repérage doit être opéré différemment selon qu'il s'agit de biens meubles que chaque famille possède en quantité ou de biens qui ne sont présents dans les foyers qu'à quelques exemplaires, en raison de leur fonction. Le poids respectif des permanences et des innovations peut être étudié statistiquement dans le premier cas; dans le deuxième, la présence d'un seul objet nouveau sera en elle-même significative. Les objets ayant trait à l'alimentation constituent un exemple privilégié de la première catégorie et ceux relatifs à l'aménagement intérieur des habitations illustrent bien la seconde. Or, dans un cas comme dans l'autre, perfectionnements techniques et production industrielle, c'est-à-dire les deux facteurs essentiels qui caractérisent la culture matérielle du 19ème siècle, sont clairement identifiables dans nos collections.

Du reste, il apparaît que de ce point de vue, l'information archéologique est plus claire que celle fournie par les inventaires après décès.

Tout d'abord, elle n'est pas obscurcie par la présence massive d'objets peu riches de renseignements à cet égard. Ce qui représente une part majeure des biens d'un

foyer et donc de ceux énumérés dans les inventaires, à savoir le linge de maison et les meubles, sont précisément absents dans les collections; or ce sont ceux qui échappent le plus à l'analyse technologique: l'industrie textile, les filatures en particulier, et l'industrie du meuble ont certes été l'objet au 19ème siècle d'une mécanisation aussi importante que tous les autres secteurs de production de biens de consommation, mais dont les effets, déjà peu perceptibles à l'oeil nu, sont encore moins décelables à travers des listes nominatives dont le vocabulaire reflète plus un style ou un usage que des modes de fabrication.

En outre, bien sûr, l'information archéologique constitue une information "directe", puisqu'elle se fonde sur les objets eux-mêmes, et non une information différée, transposée par un intermédiaire; les indices technologiques sont donc plus facilement identifiables, leur classification plus aisée et leur interprétation moins ambigue.

En ce qui concerne les mentalités, il nous semble qu'il y a lieu de distinguer entre deux types d'information: ce qui permet de caractériser les tendances majeures des goûts d'une époque et ce qui permet de déceler l'attitude mentale d'un groupe social face aux bouleversements contemporains.

Les informations du premier type sont clairement décelables à travers nos collections: la tendance est au solide et au fonctionnel, la virtuosité étant circonscrite dans la qualité de l'exécution; ceci exclut la fantaisie, voire même la gaieté. Comparativement aux modes des périodes précédentes, le tout nous semble monotone, un peu froid et lourd. Ceci est d'autant plus sensible que l'époque avance et le serait

sans doute bien plus encore si nous isolions dans le dépôt CeEt28 un sous-ensemble caractérisant les années postérieures à 1859 .

Le deuxième type d'information est beaucoup plus difficile à cerner par l'archéologie. Par l'analyse des rapports matériaux/fonctions, nous avons tenté de mesurer la résistance des habitudes aux changements technologiques. Il faudrait probablement travailler à un niveau beaucoup plus fin que les grandes catégories retenues ici et, d'autre part, sur des quantités d'objets nettement plus importantes que celles dont nous disposions, pour vérifier l'hypothèse qui se dégage de cette première analyse: la résistance paraît assez grande et le comportement de nos consommateurs assez peu à l'avant-garde des nouveaux choix possibles. Il semble bien que les inventaires après décès reflètent également cette même tendance. Mais celle-ci est-elle plus forte qu'auparavant ou que dans d'autres milieux sociaux? Nous manquons de points de comparaison pour pouvoir en décider.

Dans l'ensemble, l'information archéologique s'est avérée ici, par rapport à ses objectifs, à la fois partielle et précise, l'antinomie entre ces deux qualités la rendant délicate à interpréter. Il s'agit là d'une norme en archéologie, mais il nous semble qu'au fur et à mesure que l'on avance dans le temps et que l'on a donc affaire à des gens qui, à tout prendre, diffèrent de moins en moins de nous, cette norme engendre une insatisfaction ; aussi, à étudier l'information archéologique comme un tout en soi, risque-t-on, lorsqu'il s'agit du 19ème siècle, de n'enfoncer que des portes ouvertes. C'est pourquoi il est certain que nous souhaitons pouvoir, un jour, aller plus loin dans ce sens.

Table des matières

Table des matières 183

Avant-propos (F. Niellon) 187

1. Les macrorestes végétaux

Table des matières 191

Ouvrages cités 192

1.1 Les macrorestes végétaux associés aux collections d'artefacts (F. Niellon) 197

1.2 Analyse des macrorestes végétaux des latrines du site CeET28 (Catherine Fortin) 200

1.3 Commentaires sur les espèces comestibles (Catherine Fortin) 207

2. Les restes animaux:
Rapport sur les restes animaux découverts à Québec, dans les latrines (site CeEt28) de Place-Royale (1810-1880)

Table des matières 228

Liste des figures 229

Introduction 231

Méthodes 232

Les restes animaux 237

Objets façonnés 258

Résumé 259

Analyse comparative 262

Remerciements 270

Bibliographie 271

Figures 274

Annexe 2

Les modes de vie de la population de Place-Royale entre 1820 et 1859: l'information archéologique

2.2 Les écofacts

Françoise NIELLON

Catherine FORTIN

Cathy YASUI

Les Recherches ARKHIS inc.

QUÉBEC 1987

AVANT-PROPOS

Les trois collections issues des contextes archéologiques retenus pour cette étude comprenaient bon nombre d'écofacts végétaux et animaux.

La valeur informative de ce type de témoins n'a plus à être démontrée. Elle concerne aussi bien l'interprétation fonctionnelle des contextes dont proviennent les dépôts analysés que les pratiques alimentaires de ceux qui les ont générés. Mais s'agissant des modes de vie d'une population, c'est essentiellement en tant que déchets alimentaires que ces restes sont ici examinés.

Afin d'en donner un aperçu complet, et bien que les analyses prévues dans notre mandat concernaient le seul dépôt CeEt28 , seront ici intégrées celles relatives aux deux autres contextes.

Mais en fait, cet aperçu ne peut être, tant sur le plan quantitatif qu'en termes d'absence/présence de telle ou telle espèce, qu'incomplet et approximatif. En effet, les méthodes de prélèvement d'une part et la proportion des volumes échantillonnés d'autre part diffèrent totalement dans les trois cas: le dépôt CeEt28-1A a été traité dans sa totalité et ses terres passées à l'élutriation, tandis que dans les deux autres

cas, quelques échantillons de sol seulement ont été ainsi pris en considération. Ceci affecte particulièrement la représentativité des macrorestes végétaux dont nous disposons, mais vraisemblablement aussi celle des petits restes animaux (écailles de poisson par exemple), qui peuvent facilement échapper à la collecte lorsqu'ils ne sont prélevés que manuellement.

Pour les mêmes raisons, toute comparaison entre les trois dépôts en termes d'évolution dans le temps serait non valide; nous ne pouvons donc en tirer de renseignements quant à l'apparition, l'importance croissante ou la disparition de tel ou tel genre d'aliments carné ou végétal. Il ne peut pas plus être question de procéder pour les écofacts aux comparaisons avec les collections antérieures que nous avons retenues en ce qui concernait les artefacts.

1. LES MACRORESTES VÉGÉTAUX

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1	Comparaison des trois dépôts archéologiques analysés.	3
Tableau 2	Nature et abondance des macrorestes végétaux des latrines de la maison Imbert (site CeEt28)	6
Tableau 3	Abondance des taxons et des macrorestes, par catégorie de plantes (site CeEt28)	7

LISTE DES OUVRAGES CITÉS

1. Pour l'identification des macrorestes végétaux

BAILLARGEON, Guy. 1981. Zonation et modification de la composition de la flore vasculaire dans une region urbaine: la colline de Québec . Thèse de maîtrise, Université Laval, 206 p.

DELORIT, Richard. 1970. An Illustrated Taxonomy Manual of Weed Seeds. Agronomy Publications, River Falls, Wisconsin.

DESLAURIERS, Hélène. 1983. Les latrines des officiers de la Dauphine, parc de l'Artillerie, Quebec: synthèse des données . Parcs Canada, Québec.

ETHNOSCOP INC. 1984. Le commerce à la Place Royale sous le régime français. Ministère des Affaires culturelles, Québec, 505 p. (non publié).

ETHNOTECH INC. 1985. Les modes de vie à Place-Royale 1760-1820. Non publié, Sillery, 2 vol., 552 p.

FERNALD, M.L. 1950. Gray's Manual of Botany , 8th ed. American Book Co., xlix+ 1632 p.

FORTIN, C. 1984 a. Les macro-restes végétaux des latrines des maisons Estèbe et Boisseau . *in*: ETHNOTECH Inc., Ministère des Affaires culturelles, (non publié).

FORTIN, C. 1984 b. Identité et analyse du matériel végétal de la maison Richard Corbin . *in*: Katherine TREMBLAY, 1984.

FORTIN, C. 1986. Analyse des macro-restes végétaux des sites du Musée de la Civilisation. Rapport soumis à Daniel LaRoche, archéologue, Québec, 39 p.

GLEASON, Henry A. 1952. The new Britton and Brown. Illustrated Flora of the northeastern United States and adjacent Canada. The New York Botanical Garden. 3 vol.

GUNN, Charles R. 1972. Seed Collecting and Identification. *in:* Kozlowski, Seed Biology, vol III, p. 55-143.

HEMARDINGUER, Jean-Jacques. 1960. Pour une histoire de l'alimentation . Recueil de travaux, Cahier des annales 28, Librairie Armand Colin, Paris.

KOZLOWSKI, T.T. 1972. Seed Biology. Academic Press, New York and London.

LEIGHTON, Anne. 1970. Early American Gardens . " For meate and Medecine". Houghton Mifflin Co., Boston.

McMAHON, Sarah F. 1985. A Comfortable Subsistence: The Changing Composition of Diet in Rural New-England 1620-1870 *in:* The William and Mary Quaterly, third series, vol XLII, no 1, Institute of Early America History and Culture. Williamsburg.

MARIE-VICTORIN, Fr. 1964. Flore laurentienne. 2e ed. Les Presses de l'Université de Montréal, Montréal. (6+) 925 p.

MARTIN, A.C. & W.D. BARKLEY. 1961. Seed Identification Manual. University of California Press, Berkeley & Los Angeles.

MASEFIELD, G.B., M. WALLIS, J.G. HARRISON & B.E. NICHOLSON. 1969. The Oxford Book of Food Plants. Oxford University Press. viii + 206 p.

MONTGOMERY, F.H. 1977. Seeds and Fruits of Plants of Eastern Canada and Northeastern United States . University of Toronto Press, Toronto.

REITZ, Elizabeth J. & C. Margaret SCARRY. 1985. Reconstructing historic subsistence with an example from sixteenth-century Spanish Florida, edited by Donna J. Seifert. Special Publication Series, no 3. The Society for Historical Archaeology.

ROOT, Waverly, Richard de ROCHEMONT. 1981. Eating in America, a History . The Ecco Press, New York.

ROUSSEAU, François. 1983. L'oeuvre de chair en Nouvelle-France, le regime des malades a l'Hôtel-Dieu de Québec. Les cahiers d'Histoire de l'Université Laval, no. 29. Les Presses de l'Université Laval, Québec. 447 p.

ROUSSEAU, Jacques, Guy BÉTHUNE & Pierre MORISSET. 1977. Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749. Cercle du Livre de France, Montréal. clxv+ 674 p.

SCHOPMEYER, C.S. 1974. Seeds of Woody Plants in the United States. Agriculture Handbook, no. 450. Forest Service, U.S. Department of Agriculture. Washington, D.C. viii + 833 p.

TREMBLAY, Katherine. 1984. Rapport de fouilles et de sondages archéologiques à l'îlot Saint-Nicolas (phase I). Service de l'urbanisme, Division du Vieux-Québec.

2. Pour la rédaction des commentaires

Anonyme, Les Ursulines de Québec, depuis leur établissement jusqu'à nos jours, . Darveau, Québec, tome I, 1863, 579p.

BAILLY, M.C., Maison rustique du XIXe siècle . Encyclopédie d'agriculture pratique, tomes I et II, Journal d'agriculture pratique, Paris, 1842.

BARDOUX, Jacques, "Les relations commerciales franco-canadiennes. - la vie économique, commerciale et financière", dans : France-Amérique , no 90, Juin 1919,

BIGGAR, H.P., The voyages of Jacques Cartier. Published from the originals with translations, notes and appendices, Publications of the Public Archives of Canada, No 11, Ottawa, 1924, 330p.

BOUCHER, P. Histoire véritable et naturelle des moeurs et productions de la Nouvelle France, vulgairement dite le Canada , Paris, 1664, 168p. - Edition de la Société historique de Boucherville, avec commentaires, 1964. 415p.

CANDOLLE, Alphonse de, Origin of cultivated plants, , reprint of the 2d ed.1886 -Hafner Publishing Company, New York and London 1967.

CHARLEVOIX, F.X., Histoire de la Nouvelle France Lyon, Paris, 1749.- ré-impression , les Éditions Élysée, Montréal, 1976.

DOWNIE, Marie-Alice, Mary HAMILTON & E.J. REVELL, 'and some brought flowers'. Plants in a new world, University of Toronto Press, Toronto, 1982, 164p.

DUMAS, Alexandre, Le grand dictionnaire de cuisine, Réimprimé par Henry Veyrier, 1973.

DUPUIS, Auguste, "Origine des pruniers au Canada" dans: Journal d'agriculture et d'horticulture no 9, 1905-1906.

ETHNOSCOP inc, Le commerce à Place-Royale sous le régime français, Ministère des Affaires culturelles, Québec, 1984, 505p., non publié.

GIGUERE, Georges-Émile (présenté par), Les Oeuvres de Champlain , Éditions du Jour, Montréal, 1973.

HARPELL, J.J. , Canadian industry, commerce and finance, The industrial and educational Press limited, Montréal, 1915.

HEDRICK, U.P., Sturtevant's notes on Edible Plants, 27th. Annual Report, vol.2 -part II, Department of Agriculture, State of New York, J.B. Lyon Company, Albany,1919.

INNIS, H.A., and A.R.M. LOWER (edited by), Selected Documents in Canadian Economic History, 1783-1885 , University of Toronto Press, Toronto,1933.

JOSSELYN, John, New-England's rarities discovered in birds, beasts, fishes, serpents and plants of that country, London, 1672, - ré-impression dans: Bull. Lloyd libr., 26:13-33. 1927.

LA ROCHE, Daniel, La surveillance et le sauvetage de vestiges archéologiques au musée de la civilisation à Québec, Québec, Société Immobilière du Québec, manuscrit non publié, 1986, 338p., 10 annexes.

MARIE-VICTORIN, Frère, Flore laurentienne, 2e éd. Les Presses de l'Université de Montréal, Montréal, 1964, 925p.

M.L.N.P. [-Messire Louis Nicolas Prêtre], Histoire naturelle des Indes occidentales , Bibliothèque nationale, Paris, F.R. 24225 (Ancien Oratoire 162), 196p.

NICOLAS, voir M.L.N.P.

PROVANCHER, abbé L., Flore canadienne ou description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada..., Joseph Darveau , Québec, 1862, 2vol. 842p.

ROBBINS, W.W. & F. RAMALEY, Plants useful to Man , 2nd ed. P. Blackiston's Son and Co. inc., Philadelphia, 1937.

ROUSSEAU, Camille, Géographie floristique du Québec-Labrador , dans : travaux et documents du centre d'études nordiques, Les Preses de l'Université Laval, Québec, 1974. 799p.

ROUSSEAU, Jacques, La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier, Contributions du Laboratoire de Botanique de l'Université de Montréal- No 28, 86p, Montréal, 1937.

ROUSSEAU, Jacques, "Pierre Boucher, naturaliste et géographe" , dans Pierre Boucher, Histoire véritable et naturelle... Société historique de Boucherville, 1964, pp 262-415.

ROUSSEAU, Jacques, Guy BETHUNE &P. MORISSET, Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749 , Cercle du Livre de France, Montréal, 1977.

ROUSSEAU, François, L'oeuvre de Chère en Nouvelle France, le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec, Les Cahiers d'Histoire de l'Université Laval, no 29, Les Presses de l'université Laval, Québec, 1983, 447p.

SAGARD, Gabriel, Le grand voyage au pays des Hurons, Paris, 1632. Réimpression avec une présentation par Marcel Trudel, Collection Documents d'histoire, Cahiers du Québec,Éditions Hurtubise HMH Ltée, Montréal, 1976.

SCHERY, R.W., Plants for Man , Prentice-Hall inc, Englewood Cliffs, New Jersey, 1952, 2nd ed. 1972.

TURNER, N.J. & A.F. SZCZAWINSKI, Fruits et noix sauvages du Canada ,Collection Plantes sauvages comestibles du Canada no.3, Musées nationaux du Canada, Musée national des Sciences naturelles, Ottawa, 1979.

WAUGH, F.W., Iroquois Food and Food Preparation , Anthropological Series, no. 12, Memoir 86, Geological Survey, Department of Mines, Canada, Ottawa, 1916, 235p.

1. LES MACRORESTES VÉGÉTAUX

1.1 LES MACRORESTES VÉGÉTAUX ASSOCIÉS AUX COLLECTIONS D'ARTEFACTS

Le tableau ci-après a pour seul but de rassembler en un tout les informations dont nous disposons. Comme indiqué ci-dessus, les données qu'il contient ne sauraient être utilisées à fins comparatives.

Les caractéristiques principales de cet ensemble, en ce qui a trait aux pratiques alimentaires, nous paraissent être les suivantes:

- 4 taxons seulement, sur 15, sont ici attestés pour la première fois dans les collections archéologiques analysées de l'îlot Fargues. Ils ne sont représentés que par un nombre d'individus très faible et il est difficile d'interpréter leur présence comme l'introduction au 19ème siècle de pratiques alimentaires nouvelles. Ceci est tout à fait exclu pour la graminée, orge et blé ayant été introduits à Québec dès sa fondation. On notera du reste que de tels grains ne sont généralement retrouvés dans les collections archéologiques que lorsqu'ils ont été calcinés, comme c'était le cas de ceux de l'Habitation Champlain et celui de l'unique exemplaire de CeEt28-6B1. Cela est également exclu en ce qui concerne la pomme, dont l'absence dans les collections jusqu'alors n'est peut-être due qu'à la fragilité du vestige. Restent le sureau blanc et la gadelle. Les baies du sureau blanc étaient couramment utilisées en médecine populaire; les fruits de la gadelle pouvaient être consommés crus. L'un et l'autre sont des plantes sauvages autochtones et il paraît bien peu plausible qu'ils n'aient pas été utilisés auparavant.

- Figues et framboises représentent l'essentiel de la collection, mais ceci en termes de nombre d'individus et non en termes de nombre de fruits: si l'on se souvient qu'une figue peut contenir jusqu'à 800 akènes et une framboise de 20 à 40, nos 3 collections ne comprennent peut-être que 10 spécimens du premier et 1000 du second de ces fruits. Mais en ce qui concerne la framboise, il n'en demeure pas moins qu'il s'agit là d'une plante dont la popularité est incontestable si ce n'est nouvelle. Sous quelle forme était- elle consommée? Crue, et donc en saison seulement? Cuite, en confitures ou garnitures de tarte? Une autre possibilité pourrait justifier leur abondance dans nos dépôts: son emploi dans la confection de vinaigre. En effet, nous avons une preuve tangible du fait que le vinaigre de framboise était utilisé à l'époque et dans le milieu que nous étudions: il fait partie des biens inventoriés après décès en 1829 chez William Burns et des marchandises qui se trouvaient dans la boutique d'Elisabeth Andrews en 1851 (i 4 et i 23). Il est donc clair que les gens du quartier constituaient une clientèle pour ce genre de produit. Rappellons en outre que Burns et sa famille utilisaient sans doute les latrines CeEt28.

- Finalement, on soulignera l'abondance des merises. Fruit à noyau unique, le nombre d'individus équivaut donc au nombre de spécimens attestés. Les trois dépôts en contiennent une quantité importante parmi les plantes comestibles. Il s'agit donc manifestement d'un fruit sauvage dont l'usage, s'il n'est pas nouveau, est du moins courant et tend peut-être à se développer.

Tableau 1

Comparaison des trois dépôts archéologiques analysés

Taxons	CeEt28-1A		CeEt143-7A4		CeEt215-1A9	
	indiv.	%	indiv.	%	indiv.	%
comestibles cultivés						
figue	6 645	33.6	≈1 000	≈4.6	1	1.75
pêche	2					
raisin	17	0.09	≈100	≈0.46		
cerise	1					
prune	1					
orge ou blé	1					
pomme	5					
comestibles sauvages						
framboise	11 613	58.7	≈20 500	≈94.47	36	63.15
fraise	834	4.2	≈50	≈0.23		
merise	466	2.4	≈100	≈0.46	20	35.08
cerise à grappes	6					
cenelle	1					
sureau	2		1			
gadelle	1		≈11			
pimbina	1					
non comestibles						
chou gras	143	0.2	1			
renouée persicaire	10	0.05				
pétards	6					
réveille-matin	3					
moutarde	3		1			
oseille	2					
renouée des oiseaux	2					
carex	2					
renouée liseron	1					
autres (3 taxons)	8					
total des individus	19 776		≈21 700		57	
total des taxons	27		9		3	

Sources: extraits de C. Fortin, "Analyse des macrorestes végétaux des latrines du site CeEt28, (Place Royale à Québec) " et "Analyse des macrorestes végétaux des sites du Musée de la Civilisation" dans D. La Roche, La surveillance et le sauvetage des sites du Musée de la Civilisation, Annexe V.

1.2 ANALYSE DES MACRORESTES DES LATRINES DU SITE CeEt28

Introduction

Les macrorestes végétaux provenant de fouilles archéologiques de latrines s'avèrent particulièrement intéressants dans l'étude du régime alimentaire des utilisateurs des lieux. En effet, comme les latrines pouvaient servir non seulement de lieux d'aisances, mais aussi de dépotoir, on peut y trouver une grande variété de restes qui ont été ingérés ou jetés. Ce rapport présente l'identité et l'interprétation des macrorestes végétaux de latrines d'une maison de la Ville de Québec.

Les latrines de la maison Imbert de la Place Royale (site CeEt28) furent mises à découvert par machinerie. La structure est constituée de quatre murs en pierre et d'un dallage en pente au fond. Les écofacts recueillis dans cette structure correspondent à l'utilisation des latrines au XIXième siècle (ca 1820-1860) alors que la maison était occupée par la famille du marchand Atkinson.

Matériel et Méthodes

Tout le contenu des latrines fut récolté. Le sol, stratifié en quatre couches distinctes, fut élutrié au complet afin de séparer, par flottation, les macrorestes végétaux, soit près de 20 000 semences.

Des guides avec des clés d'identification de semences et des photographies (Montgomery, Martin & Barkley, Gunn, Delorit), des flores (Marie-Victorin, Fernald) ou

des manuels illustrés (Schopmeyer, Gleason), ainsi que des collections de références, ont servi à l'identification des macrorestes.

Tous les macrorestes de tous les taxons ont été dénombrés systématiquement dans trois des lots (1A2, 1A6 et 1A7), et dans une partie du quatrième lot (1A4). L'autre partie de1A4 (un volume de 50 cc) fut d'abord homogénéisée et les espèces les moins fréquentes dénombrées au complet; puis un échantillon de 10 cc fut prélevé et les nombres de semences obtenus pour les espèces dominantes (figue, framboise, fraise et chou gras) furent ensuite multipliés par 5 pour permettre l'addition avec les autres semences.

Résultats

Le tableau 2[1] présente les résultats de l'identification et du dénombrement des macrorestes. La plupart des restes ont été identifiés à l'espèce, d'autres, au genre seulement ou à la famille. L'état carbonisé du seul représentant d'une graminée n'a pas permis de préciser à quelle céréale, orge ou blé, le macroreste appartient.

Les macrorestes sont classés selon la nature et la fonction des plantes qu'ils représentent. Le tableau 3 présente les abondances des macrorestes selon les catégories: plantes comestibles cultivées, plantes comestibles sauvages et plantes non comestibles.

---

1 . Ce tableau a été réalisé sur logiciel Microsoft word 1.05

Tableau 2

Nature et abondance des macrorestes végétaux des latrines de la maison Imbert (site CeEt28)

Taxon		*Provenance*				*Abondance*[1]	
Nom scientifique	*Nom populaire*	*1A2*	*1A4*	*1A6*	*1A7*	Total	%
Plantes comestibles cultivées:							
Ficus carica	figue	.	5 679	.	966	**6 645**	**33.6**
Prunus persica	pêche	.	.	1	1	**2**	–
Vitis cf. *vinifera*	raisin	.	5	.	12	**17**	**0.09**
Prunus avium	cerise cultivée	1	.	.	.	**1**	–
Prunus domestica	prune cultivée	.	.	.	1	**1**	–
Graminée	orge ou blé	.	.	.	1	**1**	–
cf. *Pyrus malus*	pomme	.	2	.	3	**5**	–
Plantes comestibles sauvages:							
Rubus ideus	framboise	.	9 054	15	2 544	**11 613**	**58.7**
Fragaria virginiana	fraise	.	771	.	63	**834**	**4.2**
Prunus pensylvanica	merise	.	191	208	67	**466**	**2.4**
Prunus virginiana	cerise à grappes	.	.	.	6	**6**	–
Crataegus sp.	cenelle	.	1	.	.	**1**	–
Sambucus canadensis	sureau	.	1	.	1	**2**	–
Ribes sp.	gadelle	.	1	.	.	**1**	–
cf. *Viburnum* sp.	pimbina	.	.	.	1	**1**	–
Plantes non comestibles:							
Chenopodium cf. *album*	chou gras	.	142	.	1	**143**	**0.2**
Polygonum persicaria	renouée persicaire	.	9	.	1	**10**	**0.05**
Silene cucubalus	pétards	.	6	.	.	**6**	–
Euphorbia helioscopia	réveille-matin	.	3	.	.	**3**	–
Brassica sp.	moutarde	.	1	.	2	**3**	–
Rumex acetosella	oseille	.	1	.	1	**2**	–
Polygonum aviculare	renouée des oiseaux	.	2	.	.	**2**	–
Carex sp.	carex	.	2	.	.	**2**	–
Polygonum convolvulus	renouée liseron	.	1	.	.	**1**	–
Autres plantes:							
Caryophyllacée		.	1	.	.	**1**	–
Labiée		.	6	.	.	**6**	–
Indéterminable		.	1	.	.	**1**	–
Total:		**1**	**15 879**	**224**	**3 671**	**19 776**	**100.0**

1 – = < 0.05%

Seulement 15 taxons sur 27 sont des espèces à fruits comestibles. Par ailleurs, ces espèces sont représentées par 99.1% des macrorestes. Sur les 19 596 macrorestes de plantes à fruits comestibles, 19 110 peuvent avoir été ingérés, soit les restes de figue, raisin, framboise, fraise et gadelle. Donc, 96.6% de tous les macrorestes végétaux peuvent provenir de matière fécale, ce qui signifie que les latrines étaient utilisées principalement comme lieux d'aisances. Les restes non ingérables, sans doute des déchets de cuisine ou des reliefs de repas ou de collations, témoignent de l'utilisation des latrines comme dépotoir. Toutefois, cette fonction n'est représentée que par 2.4% de tous les macrorestes végétaux: noyaux de cerise, prune, merises, cerises à grappes et cenelle.

Tableau 3

Abondance des taxons et des macrorestes, par catégorie de plantes (site CeEt28)

Catégorie de plantes	*nombre de taxons*	*macrorestes*	
		nombre	*%*
Plantes comestibles cultivées	7	6 672	33.7
Plantes comestibles sauvages	8	12 924	65.4
Total des plantes comestibles	15	19 596	99.1
Plantes non comestibles	12	180	0.9
Total	27	19 776	100.0

Les fruits nécessairement importés, comme les pêches et les figues, sont représentés par le tiers de tous les macrorestes. Il faut cependant rappeler qu'une seule figue peut produire jusqu'à 800 akènes.

Les restes de plantes non comestibles proviennent tous de mauvaises herbes qui colonisent les terrains perturbés par l'action humaine; ils peuvent avoir été introduits dans les latrines de manière accidentelle. Bien que représentant 9 taxons, les semences de ces plantes ne totalisent que 0.1% de l'ensemble des macrorestes.

Il faut finalement signaler la présence de macrorestes d'un organisme animal; ces macrorestes se comportent, à l'élutriation, comme les restes légers des végétaux. Il s'agit de 9 cocons fossiles (moins de 0.1% de tous les macrorestes) d'un petit ver oligochète, probablement du genre Tubifex . Ces vers s'alimentent de résidus organiques et peuvent survivre dans des milieux fortement pollués; on les retrouve, par consequent, dans les fossés d'égoûts ou dans les puisards. Tous les dépôts de latrines sont susceptibles d'en contenir.

Interprétation

En termes d'activités associées à l'alimentation, la cueillette (ou le commerce local) de petits fruits sauvages est la mieux représentée (surtout à cause des nombreux restes de framboises). Les vestiges de fruits importés sont quantitativement plus importants (à cause des restes de figues) que ceux des fruits cultivés localement, ce-

pendant ces derniers sont représentés par un plus grand nombre d'espèces.

Le site CeEt28 est localisé dans le même quadrilatère que d'autres sites comparables dont les restes végétaux ont été analysés, soit les sites du Musée de la Civilisation, notamment CeEt144 (des latrines attribuées à la maison occupée par la famille Levasseur, ca 1760-1790) et CeEt143 (des restes contenus dans un tonneau enfoui dans la cour de la maison Imbert, ca 1850) et le site CeEt132 de la maison Estèbe (les latrines, ca 1760).

La comparaison des deux latrines d'époque différente (les sites 28 et 132) montre qu'il y a moins de diversité dans le site plus récent. En effet, c'est dans les latrines de la maison Estèbe, qu'on retrouve le plus grand nombre de taxons de plantes comestibles (30 au lieu de 15 pour celles de la maison Imbert), ainsi que le plus grand nombre de plantes à fruits importés.

Presque tous les taxons présents dans les latrines de la maison Imbert se retrouvaient dans celles de la maison Estèbe, les exceptions sont les semences de graminée, de sureau, de gadelle et de pomme. On peut noter quelques différences quant à l'abondance relative de certaines catégories de plantes, par exemple, seulement 34% des macrorestes des latrines Estèbe proviennent de plantes sauvages pour 65% dans les latrines Imbert. La proportion de restes de figues a augmenté de 0,2% (maison Estèbe) ou de 0% (site 144 du Musée de la Civilisation) jusqu'à 34% (site CeEt28). On ne peut conclure pour autant que la consommation de figues a augmenté entre le XVIIIième siècle et le XIXième siècle. Ou que le régime alimentaire est moins diversifié ou moins «riche».

Ces dissemblances ne peuvent être interprétées comme un indice de régimes alimentaires différents, car elles sont plutôt dues aux méthodes qui ont été utilisées pour l'extraction des restes. En effet, seuls les gros restes furent récoltés à la truelle au fond des latrines de la maison Estèbe, ce qui affecte les proportions des petits restes qui sont alors sous-représentés. Plusieurs facteurs, autres que le régime alimentaire des utilisateurs, peuvent affecter la diversité et l'abondance des macrorestes dans les latrines, par exemple: la période écoulée entre les vidanges, le mode de vidange, etc.

Le contenu de latrines ne reflète qu'en partie, les ressources végétales utilisées pour l'alimentation: seuls les restes rejetés non périssables témoignent d'activités associées à la quête de nourriture. En comparant les contenus de plus sieurs latrines utilisées par des gens de statut comparable, pendant des périodes d'utilisation différentes, on pourrait suivre l'évolution de la diète au cours du temps, à la condition, toutefois, que les méthodes de cueillette et d'analyse soient identiques.

1.3 COMMENTAIRES SUR LES ESPECES COMESTIBLES

Les commentaires qui suivent concernent les plantes comestibles [1] cultivees et sauvages et ont été colligés par Jean-Paul Salaun à partir des rapports suivants de Catherine Fortin.

- " Les macro-restes végétaux des latrines des maisons Estèbe et Boisseau."dans M. LA GRENADE-MEUNIER (Ethnotech inc.), Les modes de vie à Place-Royale 1760-1820, Québec, Ministère desAffaires culturelles , 1985, Annexe 4 .

- "Analyse des macro-restes végétaux des sites du Musee de la Civilisation "dans Daniel La Roche, La surveillance et le sauvetage des vestiges archéologiques au musée de la Civilisation à Québec, Québec, S.I.Q., 1985, Annexe V

à l'exception de la pomme et du pimbina dont l'auteure est également C.Fortin.

En ce qui concerne la graminée, son absence est justifiée par l'impossibilité de l'identifier.

Les taxons sont présentés dans le même ordre que celui des tableaux

---

1 . Cf. § 2 de l'avant-propos sur les ecofacts p.i.

FICUS CARICA L.

-nom de l'arbre : figuier
-nom du fruit : figue
-famille : Moracées

Les akènes (les vrais fruits) sont inclus dans le réceptacle creusé qui devient charnu et succulent à maturité, l'ensemble du réceptacle et des akènes enfouis dans la pulpe constitue la figue, qui est en réalité un fruit composé.

Le figuier est originaire des pays à l'est du bassin méditerranéen, mais il s'est si bien etabli dans toute la région méditerranéenne qu'il y est considéré comme indigène. Le fruit était une source importante de nourriture pour les Grecs et les Romains.

On cultive aujourd'hui plusieurs variétés de figuiers sur une base commerciale, en Californie, où les figuiers du type commun furent plantés par les pères Franciscains au XVIII e siècle, ainsi que dans le sud de l'Europe; sous le climat des environs de Paris, c'est cependant un arbre de culture délicate quoique certaines variétés y réussissent bien, notamment la variété "Argenteuil" cultivée là depuis plusieurs siècles. Actuellement, la Turquie, la Grèce et la Californie sont les principaux exportateurs. Harpell (1915) dans la liste des marchandises importées au Canada souligne que les meilleures figues séchées proviennent de Smyrne.

Durant l'époque coloniale américaine, quelques figuiers furent plantés dans des jardins de Georgie, Virginie et même, plus au nord, en Pennsylvanie, mais jamais de façon industrielle.

Les figues, se conservant longtemps séchées ou confites -donc d'entreposage et de transport facile-, s'inscrivent sans doute avec les pruneaux et les raisins secs parmi

les "vivres" apportées lors des longs voyages de navigation par les explorateurs ou destinées à l'approvisionnement de la colonie. Jacques Cartier donne dans son récit la traduction du mot figue dans le langage des habitants des royaumes d'Hochelaga et Canada (Biggar, 1924). On peut présumer, comme J. Rousseau (in: La Botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier) que ses informateurs autochtones -qui ne connaissaient pas ce fruit car il est non indigène en Amérique- ont vu des figues à bord du vaisseau de Cartier.

Un siècle plus tard, Gabriel Sagard relate que le chef indien de Tadoussac non"content du petit présent de figues que nostre Capitaine luy avoit faict (...)" les jette dans la riviere par dépit (Sagard, 1632, folio 48).

Les figues figurent aussi dans la liste des produits alimentaires de la colonie inventoriés en 1745, reproduite dans l'étude sur la fonction commerciale à la Place Royale au Régime français (Ethnoscop, 1984). Ces fruits apparaissent souvent dans les livres de comptes et les commandes aux apothicaires français par l'Hôtel-Dieu de Québec (F. Rousseau, 1983, p. 132, p. 170); ils servent à l'alimentation des malades et aussi à la pharmacie.

Les figues sont consommées fraîches, séchées ou confites, et ce, depuis des temps immémoriaux. Elles peuvent être mélangées au café. On en a déjà distillé en eau-de-vie. Utilisés pour des fins médicinales, ces fruits sucrés ont un effet laxatif doux.

Depuis les tous débuts de la colonie, les marchands de Québec importent ce fruit d'origine méditerranéenne qui se conserve facilement séché ou confit et qui, par conséquent, se prête bien au commerce.

Les figues sont exploitées surtout pour l'alimentation; leurs propriétés laxatives douces en font aussi un remède très utilisé : le sirop de figue au Codex pharmaceutique britannique.

PRUNUS PERSICA (L.) Batch.

- nom de l'arbre : pêcher
- nom du fruit : pêche
- famille : Rosacées

En 1768, Duhamel du Monceau recense 43 variétés de pêches et nectarines, la nectarine étant simplement une variété de pêche (distinguée comme telle dès 1587 par Dalechamp) à chair lisse; mais moins estimée, elle était moins cultivée.

La culture du pêcher se pratique dans le sud de l'Europe depuis le début de l'ère chrétienne; ayant besoin d'un climat doux, il croît bien dans les régions méditerranéennes. En 1562, il a atteint l'Angleterre, à partir de la France, croit-on (Hedrick, 1919).

Les Espagnols l'introduisent en Floride, les amérindiens l'adoptent et parce que ses noyaux germent facilement, l'espèce se répand vers le nord à travers les Etats-Unis durant le XVII e siècle, tant et si bien que, lorsque les colons anglais s'établissent en Virginie, le pêcher est déjà naturalisé, ainsi qu'en Pennsylvanie.

De plus, dès 1629, des noyaux de pêche figurent parmi les semences commandées par le Gouverneur de la colonie de la baie de Massachusetts. Dans la "Description of New Albion" parue en 1648, on rapporte qu'un propriétaire possède un verger de dix milles arbres et qu'il y a tant de fruits qu'on en nourrit les porcs (Hedrick, 1919).

Les rapports de la campagne de Sullivan en 1779 mentionnent à maintes reprises l'état avancé de l'horticulture chez les Iroquois et la culture de pommiers, pêchers, etc. (Waugh, 1916). La culture commerciale de la pêche ne fut entreprise en Amérique du Nord qu'au XIX e siècle. Autour des années 1800, certains habitants des Carolines plantent beaucoup de pêchers uniquement pour en faire une eau-de-vie qui servait de boisson; on faisait pareillement au Kentucky. "Il y en a tant qu'on en

fait du brandy" rapporte de Candolle en 1886. Bailly (1842) croit, quant à lui, que cette industrie est inconnue en France.

En Canada, Kalm n'ayant pas observé lui-même le Prunus persica à l'état spontané, il ne fait que rapporter que ses compagnons qui ont voyagé "dans le sud du Canada ou Mississipi" lui affirment avoir mangé des fruits de pêcher poussant à l'état sauvage. D'autres voyageurs de Québec lui confirment la même chose (Rousseau et al., 1977, folio 693).

Quant aux pêchers des jardins de la région de Montréal, ils lui semblent de culture bien difficile et exigeants en soins. En 1815, Joseph Bouchette, lui, trouvera les fruits des jardins et des vergers de Montréal -y compris les pêches- aussi beaux sinon plus que ceux qui poussent dans les régions méridionales. Autour de 1819, les pêches sont expédiées à partir du Lac Erié, où elles abondent, vers les autres parties de la province (Innis & Lower, 1933). Aujourd'hui, on cultive encore des pêches en Ontario et dans tous les états américains, surtout en Californie, au Michigan et en Georgie.

Les fruits sont mangés frais - ils doivent alors être cueillis et transportés avec beaucoup de précaution-, ils sont utilisés dans les conserves, les confitures, les marmelades ou fermentés pour en faire des vins et des eaux-de-vie. Une autre façon de les conserver consistait à les faire sécher en moitié au soleil jusqu'à ce qu'ils atteignent la consistance du cuir. L'amande produit une huile qui peut etre douce ou amère et utilisée en parfumerie.

VITIS VINIFERA L.

- nom de la plante: vigne
- nom du fruit : raisin
- famille : Vitacées.

La vigne (V. vinifera), et ses nombreuses variétés, est cultivée dans tous les pays à climat méditerranéen, la France étant le pays (avec l'Allemagne et aussi l'Italie, l'Espagne, le Portugal, la Yougoslavie, etc.) qui exporte le plus de vin.

En Virginie, la vigne, à partir d'une souche française, fut introduite dès 1619 par Lord Delaware; les Jésuites ont cultivé un vignoble au Nouveau-Mexique aux environs de 1635, ce qui constitue la plus ancienne plantation dans l'ouest des Etats-Unis (Schery, 1972). Au Canada, Champlain a tenté de cultiver la vigne dans le but d'en fabriquer du vin. Le raisin ne peut cependant mûrir convenablement sous nos climats à moins de lui apporter des soins particuliers. Kalm constate en 1749 qu'"aucune vigne d'ici n'est en mesure de donner du vin et tout doit être importé de France", ce qui n'empêche pas la culture, à ce moment, de deux sortes de vignes, l'une à raisins blancs, l'autre à raisins rouges, dans les jardins grands et petits de Montréal (Rousseau, Béthune & Morisset, 1977, p.846).

Les vignes européennes cultivées au Québec donnent un raisin qui, s'il n'est pas produit en assez grande quantité pour faire du vin, convient néanmoins comme fruit de table ou pour la cuisson. Cependant au XVIII e siècle, le plus souvent les raisins apparaissaient aux repas ou à la collation sous forme de raisins séchés. Les raisins secs -avec les prunes, les pois et les fèves entre autres- constituaient l'un des éléments des "vivres" que la France expédiait à ses colons pour l'hiver.

Les livres de comptes de l'Hôtel-Dieu de Québec mentionnent le raisin, notamment en 1725. Les religieuses commandent en 1751, cent livres de raisin violet à un marchand de Bordeaux; elles en achètent aussi aux marchands locaux; l'économe iden-

tifie parfois la variété : raisin de "passe", raisin de "malgeu", raisin violet (Rousseau, 1983).

Selon A. Dumas dans "le Grand Dictionnaire de Cuisine" on fait sécher les raisins au soleil ou au four. Les grands raisins secs dit de Damas sont désignés suivant leur lieu de provenance : raisins secs de France, de Calabre, d'Espagne ou du Levant.

Les raisins mangés frais ou séchés et ceux qui servent à la fabrication du vin appartiennent tous à l'espèce V. vinifera.

PRUNUS AVIUM L.

- noms de l'arbre: cerisier, merisier (en France)
- noms du fruit: cerise de France (sweet cherry), merise (en France) et selon les variétés, bigarreau, guigne, etc.
- famille : Rosacées

Ces cerisiers sont originaire d'Asie mais considérés comme indigenes en Europe où il furent disseminés par les oiseaux depuis les temps préhistoriques. Plusieurs variétés existaient déjà en France, en Belgique, en Angleterre, en Allemagne, etc., au XVI e siècle; et depuis, de nombreux cultivars dérivent de ces variétés anciennes. On dénombre actuellement en Europe et en Amérique, plus de 300 variétés horticoles de P. avium (Robbins & Ramaley, 1937).

PRUNUS DOMESTICA L.

- noms de l'arbre: prunier, prunier de jardin, Royal, de Damas, de France, etc.
- noms du fruit: prune (angl., european plum ou garden plum), et selon les groupes: DAMAS qui comprend les types Damas et Mirabelle; REINE- CLAUDE qui comprend un grand nombre de variétés de table, la plus typique étant la Reine-Claude dorée estimée universellement depuis très longtemps ; PRUNEAU qui a le sens de "prune séchée" au temps de Furetière (1690) et encore aujourd'hui, et qui est représenté entre autres par la quetsche d'Italie (Fellenberg), la quetsche d'Allemagne, la prune d'Agen et la Golden Drop, des variétés toutes fort anciennes.

- famille : Rosacées

Les prunes et les pruneaux font depuis longtemps partie des denrées importées de France (Harpell, 1915). On ne saurait dire si les prunes dont les restes ont été trouvées ici sont des fruits cultivés localement ou ont été achetées sur les marchés, soit locaux, soit internationaux.

Pour déterminer plus précisément l'identité des variétés de prunes de jardin, il aurait fallu une collection de référence plus diversifiée de noyaux de prunes et de longues recherches en nomenclature. La nomenclature scientifique demeure confuse pour certains genres et espèces, notamment chez Prunus domestica qui comprend un grand nombre de groupes, de variétés, etc.; d'une part, le code international adopté par les pomologistes et les horticulteurs n'est pas toujours respecté par les usagers de noms populaires, d'autre part, ce code n'existait pas avant le XX e siècle.

Les centaines de variétés de pruniers cultivés dans l'est de l'Amérique du Nord dérivent de pruniers américains (les indigènes P. americana, P. hortulana et P. nigra),

de quelques espèces asiatiques (japonaise et chinoise), mais en majorité du prunier européen (P. domestica) introduit au début de la colonie par semences ou greffons.

Les pruniers d'origine européenne sont plutôt rustiques et très productifs au Québec, sauf durant les hivers et les printemps exceptionnellement froids, comme en 1670 alors que moururent les arbres et les "entes qui étaient des fruits exquis". Cette perte affecta non seulement les arbres fruitiers des Ursulines mais aussi ceux des Hospitalières et des autres propriétaires de vergers, alors que "les arbres qui portaient des fruits sauvages ne sont pas morts" (anonyme, 1863, Tome 1, page 273). Ce pourrait être la plus ancienne mention de la culture du prunier à Québec (si l'on donne à ente le sens de prunier greffé).

En 1624, Champlain décrit l'arrivée du printemps : "(...)le chesne a ses boutons formez; & les pommiers de France que l'on y avoit transplantez, comme aussi les pruniers boutonnoient (...)" (Giguère, 1973, Tome III, p. 74). La phrase étant confuse, on ne sait s'il s'agit de pruniers sauvages ou de pruniers transplantés de France. Quarante ans plus tard, Boucher affirme dans son Histoire véritable et naturelle... qu'"On n'a point encore planté icy d'arbres de France, sinon quelques pommiers(...)". Il est bien possible que des pruniers plantés auparavant aient échappé à sa connaissance ou n'aient pas subsisté, la longévité d'un prunier dépendant du climat, des maladies ou des insectes suceptibles de la réduire. Gabriel Sagard (1632) et Louis Nicolas, missionnaire jésuite en Nouvelle-France de 1664 à 1675, ne mentionnent nulle part la présence de pruniers cultivés.

En Nouvelle-Angleterre, il semble que les colons de Massachusetts Bay en aient tenté la culture : des semences de pruniers figurent parmi les espèces mentionnées dans le Mémorandum de 1629 (Hedrick, 1919).

F.X. Charlevoix consigne dans son Journal d'un voyage... d'avril 1721 "qu'à l'exception des Pommes qui sont ici d'une excellente qualité, & des petits fruits d'Eté, qui ne se gardent point, les Fruits de France n'ont point encore réussi en Canada. Voilà (...) tous les désavantages, que nous cause le grand Froid" (Charlevoix, 1744, Tome III, p. 167). Néanmoins, en 1749, Kalm aperçoit des pruniers plantés dans un jardin

tout près de la maison des prêtres du Séminaire à Saint-Joachim, sans dire toutefois si ce sont des pruniers sauvages ou des pruniers européens. Au Sault-au-Récollet, il est plus explicite : ils s'acclimatent bien ici et n'exigent pas de soins l'hiver. J'ai remarqué qu'il y avait aussi de beaux pruniers dans la région de Québec" (Rousseau, Béthune & Morisset, 1977, folio 869).

Malgré les difficultés antérieures d'implantation, il y aurait donc déjà, en 1749, plusieurs variétés de pruniers européens dans les jardins. Marie-Victorin signale qu'une variété à fruit jaune est cultivée dans le district de Québec depuis le régime français. Les damas et reine-claudes viennent très bien depuis longtemps et s'échappent de la culture dans la vallée du Saint-Laurent et particulièrement dans les régions de Québec et du Bas-du-Fleuve. Les vergers de pruniers du Bas-St-Laurent sont florissants en 1789, lors de la visite de Lord Dorchester, gouverneur du Canada (Dupuis, 1905-1906). Aux dires de J. Bouchette, les prunes de l'Ile d'Orléans sont réputées en 1815.

On peut maintenant se demander si les résidus qui ont abouti dans les latrines d'un marchand de la ville de Québec proviennent de jardins locaux ou s'ils sont des produits de vergers européens, expédiés au pays sous forme de fruits séchés. On ne saurait y répondre, les fruits pouvant avoir été cultivés aussi bien à Québec qu'ailleurs dans la région ou importés d'Europe.

Les prunes -sous forme de pruneaux qui peuvent se conserver de longs mois- constituent un élément de subsistance de bonne venue et figuraient parmi les denrées apportées sur les vaisseaux des tout premiers visiteurs européens et des colons, comme en témoigne Champlain en juin 1624 alors qu'il reçoit des vivres de France (Giguère, 1973, Tome III, p. 78).

Les religieuses de l'Hôtel-Dieu de Québec achetaient des prunes sur les marchés locaux. Est-ce que ce sont des fruits d'arbres indigènes plantés (P. nigra par exemple,) dans les jardins ou de pruniers de l'espèce européenne (P. domestica) aussi plantés à Québec?

Elles commandent de grandes quantités de prunes auprès des négociants de Québec et le plus souvent directement de France et ce, depuis leur arrivée en 1639 : prunes, prunes communes, prunes de Sainte-Catherine et pruneaux sont les différentes variétés inscrites aux livres, et proviennent de Tours, Bordeaux, Chatellereault (F. Rousseau, 1983). Des prunes dites d'Aman (de Amman, ville de Jordanie) et de Brignoles sont répertoriées dans l'état général des marchandises de 1736 (Ethnoscop, 1984). Indique-t-on par ces dénominations le lieu d'exportation ou tout simplement le type horticole?

Les pruneaux de quelques pays, Yougoslavie, Grèce et Espagne, notamment, et de France (ceux de Tours, de Nancy, de Brignoles et d'Agen) ont acquis une réputation méritée. Harpell (1915) confirme que les départements du Tarn,Lot, Lot-et-Garonne produisent la meilleure qualité; au Canada en 1910, on importe les quetsches, les prunes de Tours, de Provence, etc. Dans un article de la première convention commerciale franco-canadienne signée en 1893, il est stipulé que "Les noix, amandes, prunes et pruneaux, évidemment d'Agen, bénéficient d'une remise (...) à l'entrée" (Bardoux, 1919, p. 209). Des semis de la prune d'Agen sont, en outre, à l'origine des pruneaux californiens, actuellement l'objet du plus important commerce de fruits séchés.

On peut classer aussi les prunes selon leur utilisation culinaire : prune à dessert, prune à confire, prune à sécher. On les confit de plusieurs manières : fruits dans le sirop, fruits glacés ou givrés, gelées, compotes, confitures et marmelades. On peut aussi les consommer fraîches, séchées ou conservées dans l'eau-de-vie. On en fabrique des liqueurs et du ratafia. Les prunes destinées à être séchées doivent posséder les propriétés suivantes : d'abord un taux élevé de sucre, mais surtout beaucoup de saveur, une chair tendre et un noyau mince et lisse; elles sont d'abord exposées au soleil, puis séchées dans des fours et entreposées au sec; ainsi apprêtées, elles se conservent jusqu'à deux ans.

Les prunes ont pu servir à des fins médicinales car, outre qu'elles soient un aliment nutritif d'importance, elles avaient place dans la pharmacopée de l'époque.

PYRUS MALUS L.

-Synonymes: Malus pumila Mill., Malus communis Juss.
-Nom vernaculaire de la plante: Pommier
-Nom vernaculaire du fruit: Pomme
-Famille: Rosacées

Le pommier est un petit arbre originaire d'Eurasie. On le cultive depuis au moins 3 000 ans.

En Amérique, la culture du pommier fut introduite dès les débuts de la colonie française. Après une implantation lente, elle connut une grande expansion. La première attestation d'arbres fruitiers («entes» ou greffes) originaires de France remonte à Champlain. En 1632, Sagard observe sur les hauteurs de Québec «un ieune pommier qui y avoit esté apporté de Normandie, chargé de fort belles pommes». Pierre Boucher (1664) signale également que les colons ont planté des pommiers apportés de France. À la fin du Régime français, Kalm visite plusieurs vergers dont certains sont remplis de nombreux pommiers.

Au début du XIX^{e} siècle, les jardiniers professionnels et amateurs travaillent à produire de nouvelles variétés. C'est ainsi qu'au milieu du XIX^{e} siècle, un très grand nombre de variétés, impossibles à répertorier, sont cultivées partout dans les climats tempérés.

La culture du pommier se pratique dans presque tous les terrains. On peut obtenir des pommiers par semis, mais les variétés de meilleure qualité se propagent par greffe.

La popularité de la pomme vient surtout de sa conservation prolongée: jusqu'au XX^{e} siècle, c'était le seul fruit disponible à l'état frais durant tout l'hiver. La teneur en sucre et le degré d'acidité des différentes variétés déterminent leur mode d'utilisation: pommes à cuire, pommes à dessert ou fruits destinés à la fabrication du cidre.

L'abbé Léon Provancher (Flore canadienne, 1862) résume ainsi les propriétés tant therapeutiques qu'alimentaires qu'on attribue à ce fruit estimé, et ses usages les plus répandus: «Les Pommes sont un aliment très sain, agréable et rafraîchissant. Les douces sont légèrement laxatives, et les sûres astringentes. On fabrique aussi avec les Pommes des sirops, marmelades, gelées, etc., qu'on range parmi les desserts de première qualité.»

PLANTES COMESTIBLES SAUVAGES

RUBUS IDAEUS L.

- nom de la plante: framboisier
- nom du fruit: framboise sauvage
- famille: Rosacées

Les graines des différentes espèces de Rubus se ressemblent beaucoup. Les ronces (Rubus occidentalis L.) et d'autres espèces du sous-genre Eubatus, notamment le R. allegheniensis Porter, ne sont pas exclues ici. Les fruits de ces ronces à fruits noirs se nomment populairement mûres au Québec et en France.

Cependant l'espèce indigène R. idaeus L. est de loin la plus fréquemment rencontrée. Elle envahit les lieux incultes humides ou secs. De distribution transcontinentale, elle est une espèce très commune dans tout le Canada. Les variétés cultivées aujourd'hui proviennent des types sauvages d'Amérique du Nord et d'Europe qui ne sont que deux variétés de R. idaeus.

La framboise, tout comme la mûre, est un fruit multiple, c'est-à-dire composée de petits fruits ou drupéoles contenant chacun une graine (Turner & Szczawinski, 1979).

Les premières relations de voyage soulignent l'abondance et la succulence des petits fruits. Sagard différencie les framboises des meures champestres (Sagard, 1632, folio 329). Kalm rencontre plusieurs espèces de Rubus y compris le R. odoratus L. (ou calottes) et le R. pubescens Raf. dont il mange les fruits, les catlinets (catherinettes) dans du lait frais en guise de dessert.

Les framboises et autres fruits apparentés se consomment frais, nature et en dessert ou confits. On peut les macérer dans l'alcool, en faire des gelées, du vinaigre, des liqueurs, ou les intégrer à diverses confiseries et pâtisseries. Ecrasées puis séchées au soleil ou sur un feu, les framboises constituent une pâte de fruits; les amerindiens les utilisaient sous cette forme au cours de l'hiver ou encore ils les faisaient sécher individuellement. Le sirop préparé à partir des fruits sert à composer une boisson rafraichissante ou à masquer le goût des médicaments. Les jeunes branches et les feuilles, en infusion, sont utilisées dans le traitement de la diarrhée et des nausées; les racines, en décoction, soulagent l'entérite et les maux d'estomac. Une autre utilisation peu commune de la ronce est rapportée par Downie et al. (1980) : John Jewitt en 1803 se fabriqua de l'encre avec du charbon de bois et du jus de ronce bouillis et filtres.

FRAGARIA sp.

nom de la plante:	fraisier
noms du fruit :	fraise, fraise sauvage, petite fraise et, selon l'espèce, fraise des champs ou fraise des bois.
famille :	Rosacees

Deux espèces sont indigènes dans l'est de l'Amérique du Nord : Fragaria vesca L. qui croît sur des sites rocheux bien drainés et partiellement ombragés comme les berges de rivières, les forêts conifériennes ou mixtes, d'où son nom de fraise des bois, et Fragaria virginiana Duchesne qui croît généralement dans les lieux ouverts et secs comme les champs, les pâturages, les lieux incultes ou les érablières, d'où son

nom de fraise des champs. Les deux espèces sont transcontinentales aux latitudes canadiennes (C. Rousseau, 1974). A Québec et aux environs, la fraise des champs est de beaucoup la plus répandue.

Les "graines" à la surface de la fraise ou akènes, sont les véritables fruits, la fraise étant le receptacle devenu charnu et rouge lorsqu'il est mûr.

Les fraises sauvages ont toujours constitué une ressource alimentaire pour les autochtones et pour tous les habitants du pays. Boucher vante leur abondance et leur succulence. Le Père Nicolas explique que les Sauvages nomment la fraize : le fruit du coeur, à cause de sa "figure" et parce qu'il "réjouit" le coeur par ses rares qualités (Nicolas, folio 17).

Les fraises sauvages d'Amérique sont si savoureuses qu'elles furent cultivées en Europe très tôt. F. virginiana fut introduit dans les jardins anglais en 1629, d'après de Candolle, et très cultivé en France au XVII e siècle. Les horticulteurs du XIX e siècle ont procédé à de nombreux croisements qui produisirent plusieurs variétés différentes. La fraise de jardin cultivée aujourd'hui est dérivée de deux espèces américaines : F. virginiana et F. chiloensis, une espèce de la côte ouest.

Les fruits sont consommés frais, séchés et confits dans le sucre ou le sirop de sucre; on les présente ainsi préparés à Kalm (Rousseau & Morisset, 1977 folios 680 et 721). On peut en faire aussi des boissons rafraîchissantes ou les intégrer à de nombreuses préparations culinaires.

Dans les Relations des Jésuites, le Père Le Mercier rapporte que les Sauvages mangeaient les fraises séchés afin de prévenir la maladie (Downie et al., 1980). Toutes les parties du fraisier sont utilisées à des fins médicinales : la tisane de feuilles combat la diarrhée, la tisane et la décoction des racines sont astringentes et ont le même effet. Les malades de l'Hôtel-Dieu de Québec au Régime français mangeaient les fruits, frais en saison et confits le reste de l'année.

PRUNUS PENSYLVANICA L. f.

- noms de l'arbre: merisier, petit merisier, arbre à petites merises.
- noms du fruit: merise, cerise d'été.
- famille: Rosacées.

Espèce pionnière d'origine américaine, le merisier pousse dans les terrains ouverts, le long des bois et des cours d'eau.

Gabriel Sagard désigne sous le nom de Guynes (de guigne, synonyme de merise ou cerise sauvage) les fruits des cerisiers qui poussent à l'état sauvage dans les bois; il ne les trouve "qu'un peu plus grosses que Grozeilles de tremis, à force d'être cultivées et antées" (entendre : greffées). Puis : "il y en a en beaucoup de lieux, et par les bois et par les champs, desquelles néantmoins on faict assez peu d'estat (....)". Et plus loin : "Dans les forests, il se voit quantité de (...) Merisiers ou Guyniers" (Sagard, 1632, folios 328 et 331). Boucher (1664) l'inclut avec les autres cerisiers indigènes sous le vocable merisier (Rousseau, 1964) et Louis Nicolas consacre au merizier un court paragraphe, qualifiant son bois de puant, son fruit rouge de "pas plus gros qu'un poix" et son noyau de presque la même grosseur; il ajoute "qu'il n'y a que les oyzeaux, et les petits Sauvages qui donnent dessus" (M.L.N.P., folio 21).

Les Iroquois ne les consomment guère plus (Waugh, 1916). Lors de son voyage à Lorette, le botaniste suédois Kalm rencontre en forêt cette espèce de cerisier sauvage dont le goût des fruits est "assez suret sans être désagréable" lui rappelle celui des petites cerises sauvages de son pays; il en donne ensuite une description détaillée (Rousseau, Béthune & Morisset, 1977, folio 730).

A cause de leur petite taille et peut-être aussi parce que les noyaux contiennent de l'acide cyanhydrique qui se libère dans l'estomac, ces fruits ne sont guère utilisés en confiture ou frais, malgré leur goût agréable. Cependant, lorsqu'on se donne la peine de les dénoyauter, les merises font d'excellents desserts; sinon on peut s'en servir pour faire de la gelée, du jus, du sirop et un bon vin (Turner & Szczawinski,

1979). Le sirop préparé à partir des fruits servait autrefois à masquer le goût des médicaments et à combattre la toux. On peut aussi conserver le drupe séché avec ou sans noyau.

PRUNUS VIRGINIANA L.

-nom de l'arbre: cerisier à grappes
-noms du fruit : cerise à grappes, cerise sauvage
-famille : Rosacées

Natif d'Amérique du Nord, le cerisier à grappes se retrouve partout, en milieu ouvert, au bord des bois et des rivages.

A l'instar de Boucher (1664), Sagard (1632) ne semble pas distinguer les différentes espèces de cerisiers sauvages: la dénomination guyne inclut peut-être la cerise à grappes. La Galissonière reconnaît les cerises et les merises (voir son "Mémoire..." extrait du Voyage de Pehr Kalm...); Louis Nicolas distingue aussi le cerisier à grappes du merisier. Josselyn, dans le "New-England's Rarities" paru en 1672, émet l'avis qu'une fois transplanté et engraissé le cerisier à grappes vient très bien.

Le fait que le drupe n'est guère charnu et que la texture empâte désagréablement la bouche - c'est l'opinion de Marie-Victorin- en a probablement restreint la culture en verger. Elle est occasionnellement plantée et naturalisée en Europe.

Astringents à l'état cru, les fruits font, par ailleurs, de délicieuses gelées, et dénoyautés, d'excellents desserts. Ils servent aussi dans la fabrication de jus et de sirops. Les Indiens les faisaient sécher pour composer le pemmican ou en tirer une tisane contre la toux et le rhume.

CRATAEGUS sp.

-noms de l'arbuste: aubépine, cenellier, pommetier
-noms du fruit : cenelle, pommette
-famille : Rosacées

Crataegus est un genre litigieux de plus d'une centaine d'espèces qui poussent naturellement en Amérique du Nord dans les lieux secs et ensoleillés, dans les champs ou en bordure des routes.

L'espèce européenne C. oxyacantha L. est introduite depuis longtemps en Amérique où elle s'échappe parfois de culture; elle est surtout cultivée pour faire des haies. Dans la région de Québec, le C. brunetianus Sarg. pousse assez communément ainsi que d'autres espèces, notamment le C. blanchardii Sarg.

Dans la région de Québec et dans la vallée du Saint-Laurent, une autre espèce assez commune est le C. punctata Jacq. populairement nommé le pommetier blanc (L. Provancher, 1862), qui produit de gros fruits rouges ou jaunes selon la variété et qui est fort probablement représenté dans l'échantillon. C'est sans doute l'Epine blanche de Sagard et Boucher; ces auteurs rapportent qu'elle "porte de petites pommes dures et grosses comme avelines, mais non pas gueres bonnes" (Sagard, 1632, p. 327-328) et "des fruits plus gros que ceux de France et d'un bien meilleur goust" (Boucher, 1664, p. 49-50). Nicolas (folio 22) l'appelle aubépin et ne le trouve guère différent de l'européen sauf "que son fruit est deux ou trois fois plus gros, que sa fleur est fort odoriférente, et vient à plus grosses touffes".

Kalm dans son journal (Rousseau, Béthune & Morisset, 1977) décrit longuement aux folios 888-889 un Crataegus, sans doute le C. punctata, la seule espèce à gros fruits rouges ou jaunes selon la variété; il rapporte que les Français lui donnent le nom de Pommet (sic) et qu'ils disent ne posséder que ces deux espèces (probablement les deux variétés).

Les fruits sucrés à texture pomacée deviennent plus juteux lorsqu'ils ont subi le gel. Ils se consomment crus -les graines sont cependant bien grosses- ou cuits en compote, mais on les utilise surtout pour en faire une gelée qui s'apparente à celle des pommes. On peut en faire aussi des sirops, des boissons et même du vin. On a utilisé les fruits en médecine comme cardiotonique (Turner & Szczawinski, 1979).

SAMBUCUS CANADENSIS L.

- nom vernaculaire de l'arbuste : sureau blanc, sirop blanc
- famille : Caprifoliacées

Le sureau blanc est un grand arbuste indigène qui croît dans les milieux humides, le long des cours d'eau, des bois et des routes. Il produit des fruits comestibles d'un violet foncé.

Ecorce, racines, fleurs, fruits, presque toutes les parties du sureau blanc possèdent des propriétés purgatives, mais sont toxiques à haute dose. Les fleurs de sirop blanc (corruption du nom dû à l'utilisation des fleurs de sureau dans la confection de sirop) sont cueillies tant en ville qu'à la campagne. Avec les fleurs, tout aussi bien qu'avec les fruits, on fabrique des tisanes, du sirop et du vin domestique, tous les breuvages qui seront utilisés pour soulager la toux et les maux de gorge. Les fruits mûrs se mangent crus, mais la cuisson et le séchage en améliorent le goût.

RIBES sp.

- nom vernaculaire du fruit : gadelle ou groseille, selon l'espèce
- famille : Saxifragacées

Il s'agit plus probablement de l'une ou l'autre des espèces à fruits comestibles les plus fréquentes, notamment le groseiller sauvage (R. hirtellum Michx.), quoique celui-ci pousse plus à l'est, le gadelier rouge (R. sativum Syme) ou le cassis (R. ni-

grum) . Ces deux dernières espèces sont cultivées partout et parfois s'échappent des jardins et se naturalisent. De ces deux dernières, c'est le gadelier rouge (R. sativum) qui fut le plus fréquemment planté.

Dans sa description des repas des Français, Kalm mentionne que l'on sert de grandes assiettes de gadelles rouges fraîches. De plus, il observe des "groseilliers rouges" (R. vulgare Lam. = R. sativum Syme) dans le jardin des Hospitalières à Québec (folio 710). Il écrit : "On en plante en abondance dans tous les jardins, aussi bien à Montréal qu'à Québec et que partout ailleurs au Canada. A l'origine, ils ont tous été importés d'Europe, mais ils se portent merveilleusement bien ici, au moins aussi bien que sur le vieux continent; les arbustes sont rouges de baies à foison" (folio 786).

Les gadelles rouges sont consommées partout à l'état frais, au naturel, mais entrent également dans la confection de desserts et de sirops.

VIBURNUM sp.

-nom français de la plante: viorne
-noms vernaculaires (selon l'espèce): pimbina, alisier, bourdaine
-namille: Caprifoliacées

Les espèces du genre Viburnum, ou viornes, sont des arbustes indigènes en Amérique. Les viornes poussent habituellement en bordure des bois ou dans les taillis humides et parfois sur les rochers.L'espèce de Viburnum la plus fréquente dans la région de Québec et dont les fruits sont utilisés à des fins alimentaires est le V. edule (Michx.) Raf. La dénomination populaire pimbina donnée à cette espèce est d'origine amérindienne.

Les fruits rouges et acides, en grappes, sont cueillis après les premières gelées; ils servent à la fabrication de vin, de gelée, de sirop ou encore sont apprêtés en compote pour accompagner la viande et le gibier

2. LES RESTES ANIMAUX

Rapport sur les restes animaux découverts à Québec, dans des latrines (site CeEt-28) de Place-Royale (1810-1880)

par
Cathy YASUI

Centre d'identification zooarchéologique
Musée national des sciences naturelles
Musées nationaux du Canada

Octobre 1987

Traduction du Ministère des Communications du Québec

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 1

MÉTHODES 2
- Considérations d'ordre taxinomique 2
- Détermination de l'âge, du sexe et du NMI 3

LES RESTES ANIMAUX 5
- Espèces domestiques 5
- Espèces sauvages 20

OBJETS FAÇONNÉS 26

RÉSUMÉ 27

ANALYSE COMPARATIVE 30

Remerciements 38

Bibliographie 39

LISTE DES FIGURES

1. Localisation du site des latrines de Place-Royale (CeEt28). 42

2. Diagramme des coupes de boucherie pratiquées à l'époque sur les carcasses des vaches, des cochons et des moutons. 43

3. Diagramme illustrant la position des traces de coupes de boucherie sur le squelette post-crânien de la vache, du cochon et du mouton. 44

4. Vue du marché de la Haute-Ville, à Québec, en 1873. 45

5. Illustration de l'objet façonné trouvé dans CeEt28-1A2. 46

6. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne les pourcentages du nombre total d'os identifiés (vertébrés ou groupes de vertébrés). 47

7. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne les NMI (vertébrés ou groupes de vertébrés). 47

8. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne les pourcentages du nombre total d'os identifiés dans le cas des invertébrés. 48

9. Comparaison de quatre assemblages de restes animaux en ce qui concerne la représentation des parties du corps de la vache et du cochon. 49

10. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne la fréquence des traces de coupes de boucherie sur la vache, le cochon et le mouton. 50

ANNEXES

1. Estimations de l'âge des vaches, des cochons et des moutons des six assemblages. 51

INTRODUCTION

Le Centre d'identification zooarchéologique (CIZ) du Musée national des sciences naturelles (Ottawa) a entrepris en septembre 1987 l'analyse des restes animaux découverts en 1982, lors des fouilles qui ont mis au jour des latrines de Place-Royale, à Québec (voir figure 1). L'examen de ces restes a porté sur 3 697 fragments d'os et de dents trouvés dans le site CeEt28. Le projet est supervisé par monsieur Jean-Paul Saläun, de la firme Arkhis Inc., entreprise de travaux archéologiques ayant son siège à Québec.

L'étude des vestiges d'objets en verre et en céramique révèle que les latrines en question ont été utilisées de façon plus ou moins continue de 1810 à 1880 environ, mais on croit qu'elles l'ont surtout été entre 1830 et 1870 environ. Certains indices donnent à penser qu'elles contenaient des dépôts d'origines diverses, et l'on a donc considéré la totalité des restes animaux comme une seule et même unité aux fins du présent rapport.

Aux résultats de l'analyse des restes découverts à Place-Royale, nous avons ajouté une section où nous les comparons à ceux obtenus pour d'autres assemblages d'ossements découverts au site du Musée de la Civilisation à Québec.

MÉTHODES

À leur arrivée au Centre d'identification zooarchéologique, les restes animaux étaient regroupés en huit lots: **CeEt28-1A1, 1A2, 1A3, 1A4, 1A5, 1A6, 1A7 et 1A8.** L'identification a commencé par un examen des ossements de chaque lot, bien que le contenu de la totalité des lots ait été considéré comme un tout aux fins d'analyse.

Les restes animaux des latrines de Place-Royale ont été identifiés à l'aide des importantes collections comparatives du CIZ. Les observations ont été consignées sur des fiches, puis entrées dans l'ordinateur Alpha Micro du musée, au moyen du programme CURATOR de gestion de base de données. Le tableau 1 est un sommaire des espèces identifiées, dont il donne les appellations scientifiques et les noms usuels, en français et en anglais.

Considérations d'ordre taxinomique

Au cours de l'analyse, des difficultés ont été éprouvées en ce qui concerne l'identification à un niveau inférieur à celui de la famille, notamment en raison des similitudes morphologiques que présentent les os de deux ou plusieurs espèces dont les aires de distribution géographique peuvent se chevaucher. L'un des exemples les plus courants de ce genre de problème est celui des os du mouton et de la chèvre. Prummel et Frisch (1986), ainsi que Boessneck (1969), donnent les critères qui permettent de distinguer entre les divers éléments appartenant à ces deux espèces. Il n'en reste pas moins que beaucoup d'éléments, pour lesquels de tels critères sont inexistants, n'ont pu être identifiés avec précision et ont donc été rangés sous l'étiquette mouton/chèvre.

TABLEAU 1 APPELLATIONS SCIENTIFIQUES ET NOMS USUELS DES ESPÈCES IDENTIFIÉES DANS LES RESTES ANIMAUX TROUVÉS DANS LES LATRINES DE PLACE-ROYALE (SITE CeEt28)

Appellation scientifique	Nom usuel (en anglais)	Nom usuel (en français)
VERTEBRATA	**VERTEBRATES**	**VERTEBRES**
MAMMALIA	**MAMMALS**	**MAMMIFERES**
Lepus americanus	Snowshoe hare	Lièvre d'Amérique
Leporidae family	Rabbit/hare	Lapin/lièvre
Rattus norvegicus	Norway rat	Rat surmulot
Rattus rattus/ *Rattus norvegicus*	Black/Norway rat	Rat noir/rat surmulot
Canis familiaris	Dog	Chien
Felis catus	Cat	Chat
Sus scrofa	Pig	Cochon
Bos taurus	Cow	Vache
Ovis aries	Sheep	Mouton
Ovis aries/*Capra hircus*	Sheep/goat	Mouton/chèvre
AVES	**BIRDS**	**OISEAUX**
Anser anser	Domestic goose	Oie domestique
Branta canadensis	Canada goose	Bernache du Canada
Anser anser/ *Branta canadensis*	Domestic/Canada goose	Oie domestique/ bernache du Canada
Anas platyrhynchos/ *Anas rubripes*	Mallard/black duck	Canard colvert/ canard noir
Anatinae subfamily	Ducks	Canards
Gallus gallus	Chicken	Poulet
Dendragapus canadensis/ *Bonasa umbellus*	Spruce/ruffed grouse	Tétras du Canada/ gélinotte huppée
Meleagris gallopavo	Domestic turkey	Dindon
Columba livia	Domestic pigeon	Pigeon biset
Ectopistes migratorius	Passenger pigeon	Tourte
Columba livia/ *Ectopistes migratorius*	Domestic/passenger pigeon	Pigeon biset/tourte
Corvus brachyrhynchos	Common crow	Corneille d'Amérique

TABLEAU 1 (suite)

Appellation scientifique	Nom usuel (en anglais)	Nom usuel (en français)
VERTEBRATA	**VERTEBRATES**	**VERTÉBRÉS**
OSTEICHTHYES	**FISH**	**POISSONS**
Acipenser fulvescens/ Acipenser oxyrhynchus	Lake/Atlantic sturgeon	Esturgeon de lac/ esturgeon noir
Amia calva	Bowfin	Poisson-castor
Anguilla rostrata	American eel	Anguille d'Amérique
Alosa sapidissima	American shad	Alose savoureuse
Clupea harengus	Atlantic herring	Hareng Atlantique
Clupeidae family	Herring	Hareng
Salmo salar	Atlantic salmon	Saumon Atlantique
Coregonus artedii/ Coregonus clupeaformis	Cisco/lake whitefish	Cisco de lac/ grande corégone
Esox lucius	Northern pike	Brochet
Catostomus sp.	Sucker	Suceur
Ictalurus punctatus	Channel catfish	Barbue de rivière
Gadus morhua	Atlantic cod	Morue franche
Lota lota	Burbot	Lotte
Melanogrammus aiglefinus	Haddock	Aiglefin
Gadus morhua/ Melanogrammus aiglefinus	Cod/haddock	Morue franche/ aiglefin
Morone saxatilus	Striped bass	Bar rayé
Morone chrysops/ Morone saxatilus	White/striped bass	Bar blanc/bar rayé
Morone sp.	Perch/bass	Bar perche/bar blanc/ bar rayé
Perca flavescens	Yellow perch	Perchaude
Stizostedion vitreum	Walleye	Doré
Stizostedion canadense	Sauger	Doré noir
Stizostedion vitreum/ Stizostedion canadense	Walleye/sauger	Doré/doré noir

Étant donné que l'on n'a pas pu identifier avec certitude les os de chèvre, les ossements de mouton et de mouton/chèvre ont été réunis aux fins du calcul du NMI.

Des problèmes du même type se posent dans le cas du genre Rattus. En effet, les aires de distribution géographique du rat noir (Rattus rattus) et du rat surmulot (Rattus norvegicus) se sont chevauchées dans la région de Québec vers la fin du 18e siècle et le début du 19e (MacCrimmon, 1977). Les éléments post-crâniens de ces deux espèces sont pratiquement identiques, et l'on a donc fait figurer la majorité des os de rat de cette collection sous une étiquette mixte, c'est-à-dire sous rat noir/rat surmulot. Cependant, étant donné que l'on a identifié avec certitude un crâne de rat surmulot, tous les os de rat ont été considérés comme appartenant à cette espèce aux fins du calcul du NMI. Le problème que pose la similitude des morphologies et des tailles des os se présente aussi dans le cas des membres de la famille lapin/lièvre et des paires oie domestique/bernache du Canada, canard colvert/canard noir, tétras du Canada/gélinotte huppée. Il a également été difficile de distinguer entre divers éléments du pigeon biset et de la tourte. Dans la classe des poissons, le même problème se pose dans le cas de la paire esturgeon de lac/esturgeon noir, dans celui des membres de la famille des harengs (clupéidés) et des paires cisco de lac/grande corégone, ainsi que dans le cas du groupe bar perche/bar blanc/bar rayé (espèce Morone) et dans celui de la paire doré/doré noir et de certains éléments de la paire morue franche/aiglefin.

Détermination de l'âge, du sexe et du nombre minimal d'individus

On a autant que possible cherché à établir l'âge et le sexe de l'animal. Pour établir l'âge des mammifères domestiques,

on s'est principalement fondé sur le moment de l'éruption dentaire (selon Silver, 1969) et sur la fusion épiphysaire des os longs (selon Schmid, 1972). Il y a cependant lieu de ne considérer ces chiffres que comme des estimations, car divers facteurs, comme les différences entre races et entre individus, peuvent influer sur les dates de fusion épiphysaire (Chaplin, 1971); en outre, on trouve dans la littérature certaines divergences concernant les dates d'éruption dentaire (Payne, 1984). Les catégories d'âge dont fait état le présent rapport sont fondées sur le degré de fusion épiphysaire et sur certaines caractéristiques morphologiques. Ces catégories sont les suivantes:

Jeune (jusqu'à 6 mois; pas de fusion épiphysaire; morphologie non développée; cortex "juvénile" poreux);
Immature (plus de 6 mois; pas de fusion épiphysaire ou légère ossification; cortex juvénile uniquement autour des bords épiphysaires);
Jeune adulte (fusion partielle des éléments);
Adulte (fusion complète des os).

Les caractéristiques révélatrices du sexe n'ont été trouvées que dans un petit nombre d'os d'oiseaux. De façon plus précise, les restes de saillies osseuses fixées aux os tarsométatarsiens des poulets indiquent la présence de quelques mâles (coqs) dans le site.

Le nombre minimal d'individus a été estimé au moyen de facteurs tels que le côté des éléments, la taille et l'âge. Le NMI fournit une méthode de mesure de l'abondance relative des différentes espèces dans le site; ces valeurs doivent cependant être tenues pour ce qu'elles sont, c'est-à-dire des estimations. Étant donné que tous les restes animaux découverts à Place-Royale sont considérés comme ne faisant qu'une seule et même unité, le résultat correspond aux plus petites valeurs du NMI pour le site en question.

LES RESTES ANIMAUX

Le tableau 2 donne le résumé des résultats obtenus en ce qui concerne le nombre de spécimens individuels (NSI), le nombre minimal d'individus (NMI) et le pourcentage par rapport au total des restes identifiés. Un nombre total de 3697 éléments d'os et de dents ont été trouvés dans les latrines de Place-Royale (CeEt-28). Aucun de ces éléments n'appartenait à des invertébrés. On a pu identifier 1936 éléments (52,4% du total) jusqu'au niveau de la famille au moins, mais les 1761 éléments restants (47,6%) n'ont pu être identifiés.

Les pourcentages figurant dans le tableau 2 montrent une nette prédominance des restes de mammifères domestiques, égalée (pour ce qui est des NSI) par une seule autre espèce domestique, à savoir le poulet. De précédentes analyses de restes animaux mis au jour dans des sites historiques de Québec ont révélé que les mammifères domestiques jouaient le rôle le plus important dans l'alimentation, tandis que les oiseaux et les poissons servaient surtout d'aliments d'appoint.

Dans la présente section, la discussion des résultats portera dans une première partie sur les espèces domestiques, et dans une seconde, sur les espèces sauvages. On pourra ainsi avoir une vue globale de la contribution de chacun de ces groupes à la subsistance des habitants de ce site du 19^{e} siècle.

Espèces domestiques

Les mammifères et les oiseaux domestiques représentent 81,7% du nombre total des restes identifiés. Le calcul des NMI donne un total de 36 mammifères domestiques et 24 oiseaux domestiques. Dans le premier groupe, seuls le chien et le chat ne sont pas considérés comme des sources alimentaires. Les mammifères de grande taille (vaches, porcs, moutons) fournissaient les viandes de base, tandis que les poissons et les oiseaux domestiques, les poulets surtout, étaient recherchés comme aliments d'appoint.

TABLEAU 2 RÉSUMÉ DES RÉSULTATS DE L'ANALYSE DES RESTES ANIMAUX TROUVÉS DANS LES LATRINES DE PLACE-ROYALE (SITE CeEt28)

Taxon Vertébrés	Nombre d'éléments	NMI	% du total identifié
Mammifères			
Lièvre d'Amérique	47	4*	2,43
Lièvre d'Amérique/lapin	14	-	0,72
Rat surmulot	1	7*	0,05
Rat noir/rat surmulot	39	-	2,01
Chien	1	1	0,05
Chat	58	3	3,00
Cochon	235	9	12,14
Vache	592	14	30,58
Mouton	39	9*	2,01
Mouton/chèvre	288	-	14,88
Mammifère non identifié	1136	-	-----
Total partiel (mammifères)	2450	47	67,87
Oiseaux			
Oie domestique	13	2	0,67
Bernache du Canada	4	1	0,21
Oie domestique/bernache du Canada	9	2	0,46
Canard colvert/canard noir	5	2	0,26
Canards	5	2	0,26
Poulet	306	18	15,81
Tétras du Canada/gélinotte huppée	5	2	0,26
Dindon	44	3	2,27
Pigeon biset	6	1	0,31
Tourte	9	3	0,46
Pigeon biset/tourte	20	3	1,03
Corneille d'Amérique	1	1	0,05
Oiseau non indentifié	174	-	-----
Total partiel (oiseaux)	601	40	22,05

* Les combinaisons ci-après ont été faites aux fins du calcul du NMI: lièvre d'Amérique et lapin/lièvre; rat surmulot et rat noir/rat surmulot; mouton et mouton/chèvre.

TABLEAU 2 (suite)

RÉSUMÉ DES RÉSULTATS DE L'ANALYSE DES RESTES ANIMAUX TROUVÉS DANS LES LATRINES DE PLACE-ROYALE (SITE CeEt28)

Taxon Vertébrés	Nombre d'éléments	NMI	% du total identifié
Poissons			
Esturgeon de lac/esturgeon noir	19	2	0,98
Poisson-castor	1	1	0,05
Anguille d'Amérique	2	1	0,10
Alose savoureuse	6	2	0,31
Hareng atlantique	7	2	0,36
Hareng	2	1	0,10
Saumon atlantique	1	1	0,05
Cisco de lac/grande corégone	2	1	0,10
Brochet	1	1	0,05
Suceur	1	1	0,05
Barbue de rivière	3	1	0,15
Morue franche	49	10	2,53
Lotte	3	1	0,15
Aiglefin	12	1	0,62
Morue franche/aiglefin	1	1	0,05
Bar rayé	1	1	0,05
Bar blanc/bar rayé	4	1	0,21
Bar perche/bar blanc/bar rayé	6	1	0,31
Perchaude	3	1	0,15
Doré	29	3	1,50
Doré noir	1	1	0,05
Doré/doré noir	41	5	2,12
Poisson non identifié	451	-	-----
Total partiel (poissons)	646	40	10,04
TOTAL (FAUNE)	3697	127	99,96%

* Les combinaisons ci-après ont été faites aux fins du calcul du NMI: lièvre d'Amérique et lapin/lièvre; rat surmulot et rat noir/rat surmulot; mouton et mouton/chèvre.

TABLEAU 3 ANALYSE DES OS MODIFIÉS MIS AU JOUR DANS LES LATRINES DE PLACE-ROYALE (SITE CeEt28)

Taxon	Nombre d'éléments	Os coupés	Os brûlés	Os rongés
Mammifères				
Cochon	235	33	3	19
Vache	592	217	1	55
Mouton	39	4	-	--
Mouton/chèvre	288	72	2	27
Mammifère non identifié	1136	214	62	36
Total (mammifères)	2290	540	68	137
Oiseaux				
Oie domestique	13	1	-	5
Bernache du Canada	4	-	-	1
Oie domestique/bernache du Canada	9	-	-	2
Poulet	306	5	-	2
Tétras du Canada/gélinotte huppée	5	-	1	--
Dindon	44	1	-	10
Oiseau non identifié	174	1	3	9
Total (oiseaux)	555	8	4	29

Bovins

Les vaches forment l'espèce la plus représentée dans ce site. On y a en effet trouvé 592 os de vaches, ce qui représente 30,6% du nombre total d'os identifiés. À partir des restes mis au jour, on a établi à 14 le nombre minimal de vaches, dont une devait sans doute avoir entre 7 et 9 ans, deux autres plus de 3,5 - 4 ans et une quatrième entre 3,5 et 4 ans. Sur les quatre vaches immatures que l'on a dénombrées, trois avaient probablement moins de 2 - 2,5 ans, la quatrième moins de 3,5 - 4 ans. Les données ont également permis d'établir à six le nombre des jeunes vaches, dont cinq avaient sans doute 5 - 6 mois, comme le laisse supposer l'éruption de leurs premières molaires mandibulaires; la sixième avait probablement quelques jours d'existence, peut-être un peu plus, comme l'indiquent la taille et la morphologie des os.

La présence dans ce site d'un nombre aussi élevé de veaux de cet âge n'a rien d'étonnant, car leur viande était couramment servie à l'époque, comme l'ont montré plusieurs études de restes animaux découverts à Québec dans des sites des 18e et 19e siècles (voir Balkwill et Cumbaa, 1987; Still, 1984, 1987; Nichol, 1982, 1983; Yasui, 1987b). En fait, dans des latrines voisines du 18e ou 19e siècle (voir Still, 1984), on a trouvé les restes de 23 vaches, dont 15 avaient moins de 6 mois. Si la viande de veau avait été aussi chère au 19e siècle qu'elle l'est de nos jours, seuls les riches auraient eu les moyens d'en commander aux bouchers. Mais on peut penser qu'elle était vendue à bon marché si, comme le suggèrent Balkwill et Cumbaa (1987), elle provenait des veaux mâles vendus par des fermes laitières des environs. Comme ces animaux étaient inutiles pour la production laitière, ils pouvaient être vendus pour la viande à un prix très raisonnable selon les quantités disponibles.

La présence de vaches de différents âges et d'os provenant de toutes les parties du corps de ces bêtes donne à penser que certaines d'entre elles ont pu être élevées sur les lieux mêmes du site pour y être ensuite abattues. En effet, si les restes avaient eu pour origine des morceaux achetés au marché, on n'aurait pas dû y trouver de déchets de boucherie tels que les os du crâne ou des extrémités des bêtes. Or la proportion d'os de crâne présents dans les restes est particulièrement importante (n = 148, soit 25%). On a trouvé au total 139 os (23,5%) provenant des membres, 110 éléments (18,6%) du tronc des bêtes, 101 (17%) de la ceinture pectorale, 64 os (10,8%) des extrémités, 25 os pelviens (4,2%) et 5 éléments (0,8%) provenant de la queue des animaux.

La plus forte proportion (39,8%) des 592 os de vaches identifiés provient de la région du tronc, qui comprend les côtes, les vertèbres, et le pelvis. Ces os correspondent aux parties les plus charnues de la carcasse, celles qui donnent les morceaux de choix, vendus plus cher que le reste. La figure 2 illustre les principales coupes pratiquées par les bouchers de l'époque sur les carcasses de vaches. La proportion élevée (25%) d'éléments provenant de la tête des bêtes n'a pas de quoi étonner, car il a sans doute fallu découper le crâne en plusieurs parties pour en extraire les parties comestibles telles que la langue et la cervelle. Les os crâniens des jeunes vaches étant assez fragiles, et leur fusion incomplète, on pouvait les fracasser d'un seul petit coup, ce qui a sans doute provoqué la perte de nombreuses dents et explique en partie la valeur excessive des NSI concernant cette partie du corps des bêtes. Le nombre d'éléments crâniens est presque égal à celui des fragments d'os des membres. Et il se peut qu'un nombre beaucoup plus important encore de fragments diaphysaires se retrouve dans les restes de mammifères non identifiés. Bien que les morceaux de viande provenant des membres antérieurs et postérieurs soient moins prisés que ceux que l'on tire de la région du

tronc, ils peuvent donner de gros rôtis et servir à la préparation de soupes et de ragoûts. Les os des extrémités sont probablement des sous-produits de l'abattage des bêtes que l'on a coutume de jeter au rebut en raison de leur faible valeur alimentaire.

À l'exception des phalanges et des vertèbres de la queue, la plupart des os de vaches portent des traces de découpage. La figure 3 montre la position de ces traces sur le squelette post-crânien. On a dénombré 217 os (36,6%) coupés au moyen d'une scie, d'un couteau, d'une hache ou d'un couperet. La position des coupes de boucherie et le sens dans lequel elles ont été pratiquées sont variables. Les résultats de l'étude montrent que les bêtes n'ont pas toujours été découpées de la même façon. Selon toute apparence, certaines carcasses ont été découpées en gros morceaux destinés à la préparation de rôtis, tandis que d'autres ont été dépecées en morceaux de moindre importance. D'après Deetz (1977), ce n'est qu'à la fin du 18e siècle que l'on a vu se généraliser l'usage des scies dans les boucheries, notamment pour le débitage des carcasses en petits morceaux destinés à une personne. Rien dans cette collection d'os ne permet cependant d'affirmer que l'on servait des portions destinées à la consommation individuelle, mais les fragments de côtes et de vertèbres donnent à penser que l'on a pu préparer des steaks et des côtelettes avec les côtes et les longes courtes. La plupart des fragments d'os indiquent qu'il était très courant de découper les carcasses en morceaux plus ou moins importants, entre autres pour en faire des rôtis.

Les os coupés les plus nombreux proviennent de la région du tronc (n = 136, soit 22,9%). Les traces que portent les vertèbres semblent indiquer que l'on coupait les carcasses en deux dans le sens de la longueur, dans certains cas avec une scie. Beaucoup de vertèbres ont également été coupées transversalement en petits morceaux, sans doute durant le débitage, peu de temps avant la

cuisson. Les côtes, coupées transversalement à partir du milieu de la diaphyse jusqu'à l'extrémité proximale au moyen d'un couteau ou d'un couperet, étaient peut-être destinées à la préparation de rôtis d'entrecôte. Les os pelviens étaient surtout coupés au niveau de l'acétabule, ce qui permettait d'éviter l'articulation jambière majeure. En outre, la présence de petits morceaux de l'os pelvien antérieur (ilion) indique que certaines tranches de viande provenaient de la région iliaque. On avait scié les parties centrales des omoplates, peut-être pour en faire des morceaux comparables aux tranches de palette.

Les os coupés provenant des membres postérieurs viennent au second rang pour ce qui est du nombre (n = 43, soit 7,3%). On les a sciés le long des diaphyses pour la production d'os à soupe, de biftecks de ronde ou de rôtis. Une douzaine au moins d'os à soupe provenant des membres postérieurs ont été trouvés. Ils ne portaient pas de traces évidentes de sciage, mais leur surface présentait une série de stries parallèles peu profondes. D'après Lyman (1977), ce genre de surface lisse indique que les coupes de boucherie ont été pratiquées au moyen d'une scie à petites dents plutôt qu'à grosses dents. Dix-huit éléments (3%) provenant des membres antérieurs portaient des traces de découpage. On en avait tiré quelques os à soupe, surtout à partir des humérus. La plupart des diaphyses avaient cependant été laissées intactes, après que l'on eût scié les extrémités proximales et distales juste au-dessus et au-dessous des articulations. Les os des membres ainsi que les os métacarpiens et métatarsiens contiennent tous une moelle savoureuse, facile à recueillir une fois que l'on a coupé la diaphyse. Quelques éléments étaient exempts d'os spongieux, peut-être en raison de l'enlèvement de la moelle.

Les résultats de l'étude montrent que 10 os crâniens (1,7%) seulement portaient des traces de coupure; six d'entre eux étaient des fragments de mandibules. Une mandibule de bête adulte et deux mandibules de bêtes encore jeunes étaient cassées le long de la branche montante, ce qui suggère qu'on les avait enlevées au niveau de la diarthrose, peut-être pour arriver à découper la langue de l'animal. Peu nombreux (n = 9, soit 1,5%), les os coupés des extrémités sont principalement des éléments de chevilles (calcanéums et astragales). Les pieds des bêtes ont probablement été jetés au rebut, à moins qu'on s'en soit servi pour faire de la gelée de talons de vache ou de pieds de veau.

Les autres modifications observées sur les os de vaches concernent un fragment d'os de membre brûlé et 55 éléments rongés, vraisemblablement par des rats qui avaient réussi à s'introduire dans les latrines. Seule une côte de vache portaient des traces de pathologie: l'enflure de l'extrémité proximale suggère en effet que la bête avait peut-être une infection.

Porcins

On a recueilli dans les latrines 235 os représentant les restes d'aumoins neuf cochons. Deux d'entre eux étaient jeunes, et l'un avait 7 à 10 semaines, comme l'indique l'éruption d'une deuxième prémolaire temporaire. Les signes d'ordre dentaire ont également permis de dénombrer un cochon immature de 6 - 12 mois, cinq ayant entre 17 et 22 mois et un cochon plus âgé que ces derniers.

On a trouvé les restes de cochons entiers dans les latrines. Des os de toutes les parties du corps étaient représentés en ce qui concerne les jeunes cochons ainsi que l'animal immature. On a par contre trouvé peu d'os ayant appartenu à des cochons adultes. Mais beaucoup d'os d'adultes sont sans doute représentés dans

les nombreux fragments qu'il a été impossible de classer dans telle ou telle catégorie d'âge en raison de l'absence des caractéristiques nécessaires à la diagnose. Chacune des parties du corps est représentée par ces fragments.

On peut en déduire que certaines de ces bêtes ont été abattues sur place. Si tel n'avait pas été le cas et que l'on avait fait venir de l'abattoir des carcasses habillées, nous n'aurions pas trouvé de rebuts d'abattage tels que crânes et pieds. Still (1986) a d'ailleurs fait remarquer que la présence d'animaux de différents âges prouve qu'ils étaient élevés sur place ou dans le voisinage. Une partie de la viande provenait certainement de carcasses entières ou bien de quartiers. Après avoir analysé des ossements des autres latrines de Place-Royale, Nichol (1983) en a conclu que la viande des animaux domestiques non abattus sur place provenait habituellement des quartiers avant de la carcasse. Par conséquent, certains des os représentés dans le présent ensemble, notamment ceux de la région des jarrets avant et de l'épaule, ont pu provenir de carcasses habillées. Une dernière possibilité concerne le porc salé. Selon Wilson et Southwood(1976), des os en quantités sans doute excessives étaient souvent présents dans la viande salée. On n'a malheureusement aucune preuve ostéologique permettant de distinguer les restes de porc frais de ceux des porcs salés.

Sur le plan de la représentation des différentes parties du corps, les os de porc les plus nombreux sont ceux du crâne des bêtes (n = 105, soit 44,7%). De nombreuses dents (n = 45) ont également été trouvées, chose peu surprenante puisqu'elles finissent toujours par tomber lors des opérations de boucherie. On a dénombré 55 (23,4%) fragments d'os des membres, tandis que les proportions d'éléments provenant de la poitrine, du pelvis et du tronc ont été sensiblement du même ordre, soit 7,6%, 5,9% et 8% respectivement. La proportion d'os des extrémités a été légèrement supérieure (10,2%).

Chose étonnante, on a trouvé très peu de côtes et de vertèbres, qui représentent la région de la longe (dos) et de l'épaule. Il est possible que ces os aient été comptabilisés avec les fragments des mammifères non identifiables. La longe et l'épaule donnent des morceaux de choix comme le filet, les côtelettes et les rôtis de grande et moyenne taille. L'examen des résultats donne cependant à penser que les morceaux de viande les plus recherchés provenaient des quartiers arrière. Le nombre des os trouvés suggère également que le fromage de tête et la langue, bien que moins substantiels comme sources de viande, étaient sans doute tout aussi appréciés pour leur délicatesse. La figure 2 est un diagramme illustrant les coupes de boucherie pratiquées à l'époque sur les carcasses des cochons.

Le nombre d'os de cochons portant des traces de coupure ne s'élève qu'à 33 (14%). La figure 3 illustre les traces laissées par les coupes de boucherie sur les os de cochons provenant de ces latrines. On a pu en déduire que les vertèbres avaient été coupées en deux dans le sens de la longueur, tandis que les côtes avaient été transversalement coupées au couteau à différents endroits. Selon toute apparence, les membres ont été coupés juste au-dessus ou au-dessous des articulations, parfois transversalement à travers la partie médiane de la diaphyse. Quelques omoplates ont été sciées à travers la région du cou. Le pelvis a été coupé à divers endroits, à travers l'acétabule ainsi que le long de la branche iliaque. La plupart des os des pieds ont été enlevés.

Les os coupés les plus nombreux proviennent des membres arrière (n = 14, soit 5,9%). Leur nombre se rapproche de celui des fragments crâniens coupés (n = 11, soit 4,7%), parmi lesquels se trouvaient ceux d'un tout jeune cochon (peut-être un nouveau-né); une ouverture assez importante, de forme presque carrée, avait été pratiquée sur le dessus du crâne de l'animal, probablement par un cuisinier méticuleux, qui avait ainsi trouvé une

méthode efficace de recueillir la cervelle d'un aussi petit crâne et d'éviter que s'y mêlent de nombreux fragments osseux. On imagine difficilement qu'un aussi petit cochon ait pu faire l'objet d'un repas copieux. Il faut croire plutôt que la cervellle de porcelet devait être chose rare et délicate, que l'on servait à l'occasion, comme plat d'accompagnement.

Les autres modifications concernent 19 os grignotés par des rongeurs et trois os carbonisés.

Moutons

Aux 18e et 19e siècles, le porc, le mouton et l'agneau étaient à Québec des sources de viande moins importantes que le boeuf. Le résultat des analyses effectuées sur les restes animaux découverts dans les latrines indique que le mouton et le cochon avaient à peu près la même importance comme sources de viande. Bien que les NSI révèlent que le nombre des os de mouton (n = 327) est supérieur à celui des os de cochon (n = 235), le calcul des NMI aboutit à des nombres égaux (NMI = 9 dans les deux cas).

Sur les neuf moutons identifiés dans cet assemblage, il y avait un adulte de plus de 3,5 ans et un jeune adulte d'environ 3,5 ans, dont les os n'avaient pas terminé leur fusion. Il a été impossible de déterminer l'âge d'un troisième mouton. Sur les six jeunes moutons restant, deux avaient entre 1,25 et 1,66 an, deux autres moins de 3 - 3,5 ans, un cinquième plus de 9 - 12 mois (mais moins de 21 - 24 mois), tandis que le sixième avait moins de 1,25 - 1,66 an.

Bien que toutes les parties du corps soient représentées, les os les plus nombreux sont ceux des membres (n = 111, soit 33,9%). Viennent ensuite les os de la ceinture pectorale (22,3%), du tronc (19,8%), du crâne (8,5%), du pelvis (7,3%), des extrémités (7,6%) et des vertèbres de la queue (0,3%).

Le pourcentage élevé d'os des membres suggère que l'épaule et le gigot de mouton étaient très recherchés. De Voe (1867) écrit que dans des villes comme New York, vers le milieu du 19e siècle, le gigot de mouton était la partie la plus chère et la plus utile de la carcasse. On consommait aussi la longe et le dos, qui donnaient d'excellents rôtis comme la "selle de mouton". La tête de mouton, qui contient beaucoup de viande, servait souvent à faire du bouillon, et la cervelle (parfois même les yeux) entrait dans la composition de certaines sauces et de quelques plats. Les parties du corps représentées par les os de mouton indiquent qu'il y avait très probablement des animaux vivants sur ce site. Cependant, il est également possible qu'un grand nombre d'os proviennent de morceaux de viande moins volumineux qui étaient achetés au marché. La figure 2 illustre les principales coupes de boucherie pratiquées sur les carcasses de moutons.

La figure 3 illustre les traces des coupes de boucherie observées sur les os de moutons trouvés sur ce site. Au total, 76 os (23,2%) ont été coupés au couteau ou à la scie. Dans ce cas, on observe une parfaite similitude avec les traces observées sur un grand nombre d'os de porcs. Selon toute apparence, les vertèbres ont été coupées le long de la ligne médiane et les côtes tranchées à divers endroits le long de la diaphyse. Quant aux membres, ils ont été coupés dans le voisinage des extrémités proximales et/ou distales, ainsi qu'au milieu de la diaphyse. Les pieds semblent avoir été enlevés au couteau, par découpage à travers les os des chevilles. Bien que la plupart des os aient été exempts de traces de coupure, leur nature fragmentaire suggère qu'on a pu les rompre manuellement.

Deux os seulement portaient des traces de calcination, 26 avaient été grignotés par des rongeurs et au moins un os présentait des marques de dents de carnivore.

Chiens et chats

Ce sont les seules autres espèces de mammifères domestiques positivement identifiées. Ces bêtes n'étaient certes pas destinées à l'alimentation. Il s'agissait probablement d'animaux familiers. Il est intéressant de noter que l'on a trouvé un os de chien seulement (0,05%) et 58 os de chats (3%). Il se peut que le premier ait été apporté par un rongeur. Les NMI donnent à un total de trois chats, dont deux étaient des adultes de plus de 5 - 6 mois, et le troisième encore immature, selon toute apparence. Dans son analyse des restes animaux de deux latrines très proches du site faisant l'objet du présent rapport, Still (1984) a noté l'absence de restes de chiens et la présence d'os de quatre chats; elle en déduit que les carcasses des chiens ont sans doute été jetées ailleurs. Dans son étude du site historique de la Terrasse Dufferin à Québec, Nichol (1982) suggère que les habitants de l'époque jetaient les carcasses de chiens dans de vieux puits désaffectés et celles des chats dans les latrines. Aucun des os de chiens et de chats trouvés dans les latrines de Place-Royale n'avait subi de modifications.

Volaille

Des quatre espèces domestiques présentes dans l'échantillon, seul le poulet semble avoir été consommé en grande quantité. À partir des os trouvés dans les latrines, on a pu calculer les nombres minimaux suivants: 18 poulets, deux oies domestiques, trois dindons et un pigeon biset. On trouvait toutes ces espèces domestiques dans la région de Québec au milieu du 17^{e} siècle (voir Saunders, 1935; Bishop, 1963; Sagard, 1632). Les os de dindon seraient ceux de l'espèce domestique et non pas de l'espèce sauvage, car celle-ci n'existait pas à l'époque dans la région de Québec (Godfrey, 1986).

Les NSI montrent que le nombre total d'os de poulets trouvés dans les latrines s'élève à 306 (15,8%), ce qui représente 18 poulets, dont un au moins était jeune, à en juger par la porosité de l'os et le développement incomplet de la morphologie. Selon toute apparence, les 17 autres bêtes étaient adultes, la plupart de la taille d'un poulet nain, mais dans certains cas plus grosses. Au moins deux d'entre elles avaient atteint la taille des leghorns actuelles. Ces grosses bêtes sont peut-être en réalité des coqs, dont deux auraient été élevés sur place. Le sexe de ces dernier sa été déterminé grâce à la présence de saillies osseuses sur les tarses et métatarses. Les mâles étaient probablement conservés pour assurer la reproduction, chose qui, associée à la variété des tailles trouvées, donne à penser qu'il devait y avoir là une basse-cour. Mais comme on peut le voir sur la figure 4, il se peut aussi que certaines de ces bêtes aient été achetées au marché.

Les résultats de l'analyse révèlent la prépondérance des os des membres et des ailes de poulets (n = 141), qui sont sans doute les parties que l'on achetait fréquemment au marché. De Voe (1867) fait remarquer qu'au milieu du 19e siècle, on avait l'habitude de vendre comme abattis les ailes et le cou de nombreux types d'oiseaux. Cinq os de poulets seulement portaient des traces de coupure, ce qui suggère qu'il était peut-être courant de faire rôtir des oiseaux entiers. Les autres modifications observées concernent 20 éléments grignotés par des rongeurs et trois os portant des traces de dents de carnivores. Aucun des os de poulets n'avait été soumis à l'action de la chaleur. Il a été impossible de préciser l'état pathologique d'un crâne de poulet légèrement altéré au-dessus des orbites.

On a dénombré 44 (2,3%) os de dindons et calculé un NMI de trois. L'un d'entre eux était un dindonneau représenté par deux os d'aile seulement. Bien que toutes les parties du corps des deux

autres bêtes soient représentées par au moins un élément, de nombreux os, notamment des vertèbres, ont dû être jetés ailleurs. Des dindons ont peut-être été élevés avec des poulets dans l'arrière-cour, mais on a pu aussi acheter au marché des oiseaux entiers et habillés, comme le montre la figure 4.

De même, on pouvait probablement se procurer au marché des oies domestiques vivantes ou bien que l'on avait tuées et dont on avait enlevé la tête et les abattis. Il se peut aussi que les oies domestiques aient été élevées dans l'arrière-cour avec les poulets et les dindons. On a trouvé 13 (0,6%) éléments d'oies domestiques, ce qui correspond à un NMI de deux. La présence des mandibules et du crâne d'au moins deux oies, ainsi que d'éléments de la plupart des autres parties du corps, indique qu'il y avait eu abattage de ces bêtes. Un seul os portait des traces de coupure, et cinq avaient été grignotés par des rongeurs.

Le pigeon biset représente la dernière espèce d'oiseau domestique positivement identifiée dans les restes soumis à l'analyse. On a trouvé six (0,3%) os de pigeons bisets, ce qui représente un NMI de deux. Ces éléments étaient de taille très supérieure à celle des mêmes os dans l'espèce sauvage, c'est-à-dire la tourte. On a probablement fait cuire ces bêtes sans les découper au préalable, car aucun de leurs os ne porte la moindre trace de dépeçage.

Espèces sauvages

Les résultats de l'analyse des restes animaux trouvés à Place-Royale concordent avec ceux d'autres études qui ont montré que les animaux sauvages jouaient un rôle secondaire dans l'alimentation des habitants de Québec au cours des siècles précédents. En effet, leur régime alimentaire de base se composait principalement de viandes de mammifères domestiques, tandis que les viandes

de bêtes sauvages, prises à la chasse ou achetées au marché, ne consituaient que des ressources alimentaires d'appoint. Il ressort des résultats de la présente analyse que les os d'animaux sauvages représentent 18,3% des restes identifiés.

Poissons

Plus que les oiseaux ou les mammifères sauvages, les poissons ont semble-t-il occupé une place importante dans l'alimentation des habitants de l'époque. On a trouvé dans les latrines 646 os de poissons, dont 195 (soit 10% des restes identifiés) ont pu être classés au niveau de la famille ou au-dessous. Douze espèces possibles de poissons d'eau douce sont représentées, ainsi que cinq espèces anadromes, une espèce catadrome et trois espèces marines. L'estimation des NMI donne un total de 40 poissons, parmi lesquels la morue franche est l'espèce la plus représentée.

Les trois espèces marines identifiées sont la morue franche, l'aiglefin et le hareng atlantique. Tous ces poissons avaient sans aucun doute été expédiés à Québec par les pêcheries des côtes de l'Atlantique ou de l'estuaire du Saint-Laurent. Beaucoup de poissons étaient à l'époque salés avant d'être expédiés à Québec, mais il est probable que du poisson frais, conservé dans de la glace, ait également été livré aux marchés de la ville. Certaines études ont montré que, du 17e siècle au 19e, la morue était un des poissons le plus consommé par les habitants de Québec. Outre quelques vertèbres de la queue, la majorité des 49 os de morue (2,5%) proviennent de régions situées derrière les branchies. Ces os sont caractéristiques des parties osseuses trouvées dans les poissons salés (Cumbaa, 1979). Si c'est du poisson frais que les habitants avaient consommé, on aurait trouvé une plus grande quantité d'os crâniens et de vertèbres du tronc. Selon De Voe (1867), la morue était aussi très recherchée au 19e siècle par les

habitants des villes de la côte atlantique des États-Unis. Et il ajoute que la morue salée était "un aliment substantiel, sain, bon marché et difficilement remplaçable (1867:214)."

Alors qu'il y avait 10 morues dans les restes, on n'y a par contre trouvé qu'un seul aiglefin et deux harengs atlantiques. Ces derniers, représentés par sept os seulement, faisaient peut-être partie du contenu de l'estomac d'une des morues, grandes consommatrices de harengs (Leim et Scott, 1966). Comme la morue, l'aiglefin était un important poisson comestible, mais il semble que les habitants de ce site n'en consommaient pas couramment.

On pouvait se procurer à Québec une grande variété de poissons d'eau douce et d'espèces anadromes, soit en les pêchant dans le Saint-Laurent ou bien en les achetant au marché. Sur les 18 espèces de poissons d'eau douce identifiées, seuls le doré et/ou le doré noir semblent avoir eu une certaine popularité, à en juger par leur nombre dans les restes. En effet, trois dorés, un doré noir et cinq dorés/dorés noirs y étaient représentés. Quant aux poissons des autres espèces, leur nombre n'a jamais été supérieur à deux. Ce fut notamment le cas des espèces d'eau douce suivantes: esturgeon de lac, poisson-castor, cisco de lac, grande corégone, brochet, suceur, barbue de rivière, lotte, bar blanc et perchaude. De même, les espèces anadromes comme l'esturgeon noir, l'alose savoureuse, le saumon atlantique et le bar rayé sont peu représentées dans les restes, et l'on n'y a trouvé qu'une seule espèce catadrome, l'anguille d'Amérique. Il n'en reste pas moins que la variété des espèces indique que le poisson tenait une place importante dans l'alimentation.

La rareté relative de certaines espèces comme le poisson-castor peut s'expliquer en partie par son habitat actuel, dont la limite se situe en amont de Québec, dans les environs du lac Saint-Pierre. Cependant, il se peut que cet habitat ait perdu de son étendue depuis le siècle dernier et que ces poissons se

trouvaient autrefois dans les eaux de la région de Québec. Cette espèce n'était sans doute pas recherchée car sa chair, bien qu'agréable au goût, est souvent molle et gélatineuse, ce qui en réduit considérablement l'attrait (Scott et Crossman, 1973). La lotte est également peu représentée dans les restes faisant l'objet du présent travail. En 1836, Richardson faisait remarquer que "la lotte n'était consommée que dans les périodes de grande pénurie, bien que sa chair fut tendre, nourrissante et agréable au goût" (cf.Scott et Crossman, 1973: 644).

Le cisco de lac, la grande corégone et le saumon atlantique sont des poissons qui fraient en automne, tout comme l'anguille d'Amérique, sauf que celle-ci descend alors vers la mer. Les anguilles étaient probablement prises au moyen de bordigues laissées dans l'eau tout l'été ou bien à l'aide de lignes à main ou de longues palangres du type décrit par Moussette (1979). La lotte fraie au milieu de l'hiver, sous la glace, et les autres espèces au printemps. Bien que les poissons soient plus nombreux durant la saison du frai, il était possible de s'en procurer, sans doute en petite quantité, à d'autres moments de l'année. À en juger par les espèces représentées sur ce site, la plupart des poissons ont dû être pris en dehors de la saison du frai, voire achetés au marché, compte tenu de leur petit nombre.

Oiseaux sauvages

Les environs du Saint-Laurent offraient des possibilités innombrables aux chasseurs d'oiseaux sauvages, et les documents de l'époque indiquent que la chasse aux oiseaux était une activité traditionnelle des habitants de Québec. Il ressort pourtant des résultats de la présente étude que les oiseaux sauvages représentaient peu de chose dans l'alimentation de ces habitants. Sans doute cela est-il dû au fait que la chasse aux oiseaux était

pratiquée dans un but surtout récréatif, ce qui conduisait à des prises modestes et peu fréquentes. Il se peut aussi que ces oiseaux sauvages aient été achetés au marché, où l'on pouvait en trouver une grande variété, grâce à la chasse commerciale qui se faisait à l'époque.

Le nombre total d'os d'oiseaux sauvages s'élève à 29 (1,5%), non compris les os classés sous les deux étiquettes mixtes "oie domestique/bernache du Canada" (n = 9, NMI = 2) et "pigeon biset/ tourte" (n = 20, NMI = 3). Les espèces sauvages identifiées sont les suivantes: bernache du Canada (NMI = 1), canard colvert ou canard noir (NMI = 2), canard (NMI = 2), tétras du Canada ou gélinotte huppée (NMI = 2), tourte (NMI = 3) et corneille d'Amérique (NMI = 1). La présence de la corneille est tenue pour fortuite, l'oiseau étant peut-être mort naturellement, à moins qu'il n'ait été tiré pour le plaisir, puis jeté dans les latrines.

Les oies et les canards ont probablement été tirés au cours de leurs migrations (de printemps ou d'automne) par des chasseurs de la région. Les cuisses et les ailes de ces oiseaux ont dû être un agréable changement pour des palais un peu trop accoutumés au poulet et à la dinde. Des oies et canards de divers types devaient être couramment vendus dans les marchés de Québec (cf. figure 4).

Bien que les tourtes aient été peu nombreuses dans les restes étudiés, elles n'en étaient pas moins couramment consommées à l'époque. Martin (1980) écrit que ces oiseaux étaient en général facilement pris avec des filets, surtout en été, où ils étaient très nombreux. Il est possible qu'on ait fait cuire les tourtes sans les dépecer, car aucun des os ne porte de traces de coupure.

Des os de tétras du Canada et de gélinotte huppée ont également été identifiés dans les restes analysés. Comme il s'agit d'oiseaux non migrateurs, on pouvait les tirer en toutes saisons, mais plus facilement durant celle des amours (Martin, 1980). Aucun des os d'oiseaux sauvages ne portait de traces de modification.

Mammifères sauvages

Parmi les vertébrés, ce sont les mammifères sauvages qui semblent avoir tenu le moins de place dans l'alimentation des habitants de l'époque. Aux premières années de la colonisation, les espèces sauvages comme l'orignal et le castor jouaient un rôle important dans la subsistance des habitants de Québec (Rick, 1981). Mais au début du 19e siècle, le développement de l'agriculture eut pour effet de réduire considérablement dans la région le nombre d'orignaux, de castors et de caribous (Banfield, 1974; Dagg, 1974; Chapman et Feldhamer, 1982). La viande des animaux domestiques fut de plus en plus demandée, et la chasse devint moins nécessaire.

Parmi les mammifères sauvages représentés dans les restes analysés, le lièvre d'Amérique (NMI = 4) est le seul que l'on puisse qualifier de ressource alimentaire. Le nombre des os de léporidés trouvés dans les latrines s'élève à 61, dont 47 (2,4%) ont pu être identifiés comme appartenant à une espèce précise. Les os classés sous l'étiquette mixte "lièvre d'Amérique/lapin" sont ici considérés comme appartenant au lièvre d'Amérique, étant donné que des identifications positives n'ont été faites que pour cette espèce seulement. Bien que toutes les parties du corps soient représentées, les os les plus nombreux sont ceux du crâne et des extrémités, ce qui indique qu'on avait jeté dans les latrines les déchets, après quoi on avait sans doute mis à rôtir ensemble les principales parties charnues des bêtes. Aucun des os ne porte de traces de coupure, mais les mandibules ont été pour la plupart cassées au niveau de l'extrémité postérieure. Le petit nombre de ces bêtes (NMI = 4) donne à penser qu'elles sont peut-être le fruit d'une expédition de chasse ou deux.

Les os de rats trouvés dans les latrines sont ici classés sous l'étiquette "espèces sauvages", même s'il s'agit en réalité d'animaux vivant en commensalisme. Ces petits mammifères sont

partout présents dans le monde, et leur existence en Amérique du Nord est due à l'exploration de ce continent par les Européens. La totalité des os classés sous l'étiquette mixte "rat noir/rat surmulot" (39) est ici considérée comme ayant appartenu à des rats surmulots, étant donné qu'un crâne de cette espèce a été positivement identifié dans les restes. Le rat surmulot serait arrivé en 1775 et aurait remplacé le rat noir au cours du 18e siècle (MacCrimmon, 1977).

OBJETS FAÇONNÉS

Des objets façonnés avec des os ont été trouvés dans deux lots. Dans le lot CeEt28-1A4, on a découvert deux fragments d'os parfaitement polis. Selon toute apparence, il s'agit d'os de membres d'un mammifère, dont l'espèce n'a pu être déterminée. La surface de ces fragments, très lisse et brillante, est différente de celles des autres os. L'un des fragments porte de petites traces de coupure. La nature de ces objets est inconnue.

La nature du troisième objet façonné n'a pu être précisée. Cet objet, illustré dans la figure 5, semble avoir été façonné avec un os de membre de petit mammifère. De forme tubulaire, il a environ 50 mm de long, et son extrémité en fourche porte une sorte de fente dans laquelle on a introduit une pièce métallique. Bien que rouillée, celle-ci est partiellement intacte. Un tout petit goujon, en bois ou métal peut-être, aurait servi à fixer la pièce métallique. L'une des extrémités de l'objet semble avoir été partiellement cassée, et l'on peut aussi voir une petite coupure oblique le long du côté. À l'autre extrémité, des parties des surfaces travaillées sont visibles. Cet objet a été trouvé dans le lot CeEt28-1A2.

RÉSUMÉ

Les os trouvés dans les latrines de Place-Royale (site CeEt28) révèlent l'abondance de l'alimentation des habitants de ce site, qui semblent avoir joui d'une nourriture variée, provenant de l'élevage, de marchés bien approvisionnés et d'un cours d'eau tout proche, poissonneux à souhait et dont les environs abritent une abondante faune.

L'analyse des restes nous montre une alimentation dans laquelle les mammifères, surtout les vaches, étaient la principale source de viande, avant le cochon et le mouton. Les Anglais, dit-on, préféraient la viande du mouton et de l'agneau à celle du porc, mais les signes d'une telle préférence ne sont pas évidents sur ce site. Beaucoup de ces mammifères domestiques auraient été élevés sur place, mais certains, les veaux par exemple, ont pu être achetés au marché (ou aux fermes laitières de la région) et ramenés pour être ensuite abattus sur place. Une grande partie des os trouvés dans les latrines proviennent des morceaux principaux, ce qui indique qu'il s'agit de restes de repas; mais on a aussi trouvé des rebuts d'abattage: dents, fragments crâniens et os de pieds. Rien ne permet d'affirmer que des steaks ou des côtelettes aient été servis aux repas, mais il semble que les morceaux provenant des membres, notamment les rôtis, aient été très recherchés. De nombreux os à soupe trouvés dans les latrines proviennent des membres de vaches, ce qui donne à penser qu'il était assez courant de mettre des morceaux de boeuf dans les ragoûts et les potages.

Le poulet et le poisson semblent avoir été les plus importants aliments d'appoint. Des oiseaux de basse-cour ont probablement été élevés sur place, mais on a sans doute aussi acheté au marché de la volaille et des oiseaux habillés. Divers poissons d'eau douce de la région étaient couramment servis à table, et la

morue salée de la côte est était le poisson le plus consommé. Par contre, les oiseaux et les petits mammifères sauvages n'auraient été consommés qu'en petite quantité, sans doute à l'occasion de quelque partie de chasse.

Il ressort de l'analyse des os trouvés dans des latrines avoisinantes que les demeures attenantes devaient sans doute être habitées par de riches familles. Dans le cas des restes faisant l'objet du présent rapport, on ne peut dire si les habitants qui vécurent sur ce site du 19e siècle étaient riches, eux aussi, ou bien s'ils appartenaient à un milieu social moins fortuné. La présence de jeunes mammifères domestiques révèle assurément une certaine aisance, car des gens de condition plus humble auraient sans doute conservé leurs bêtes plus longtemps, afin justement d'en tirer le maximum de viande. Qui plus est, certains des os de vache trouvés sur ce site proviennent de morceaux de premier choix, toujours plus chers, que surtout des gens assez aisés auraient eu les moyens d'acheter. On remarquera aussi que la morue devait être assez chère, en raison de son transport de l'est jusqu'à Québec.

D'autre part, on peut penser qu'il s'agissait d'une famille de condition moyenne, notamment en raison du nombre élevé d'os des membres de moutons et de cochons. De nos jours, la qualité, la quantité et le prix des morceaux de viande tirés des cuisses et des pattes sont inférieurs à ceux des morceaux que l'on prend dans la poitrine. D'après certains auteurs, c'était également le cas au 19e siècle (voir De Voe, 1867; Schulz et Gust, 1983). Les morceaux de ce genre devaient donc être à la portée de toutes les bourses, et ils étaient sans doute couramment consommés par les familles des classes moyennes aussi bien que par celles ayant peu de revenus. Il se peut aussi que la morue (même importée), l'aigle-fin, l'alose savoureuse, le hareng, l'esturgeon et l'anguille aient été parmi les moins chers des poissons vendus dans les marchés. Selon

Singer (1985), c'était le cas dans le Nord-Est des États-Unis au 19e siècle. Si les choses se passaient de la même façon à Québec, on pourrait en conclure que les habitants de ce site devaient appartenir aux classes moyennes ou bien à faibles revenus. Un dernier indice nous est donné par l'absence d'huîtres. Des huîtres avaient été trouvées dans de nombreux assemblages de restes animaux découverts à Québec (voir Still, 1987; Yasui, 1987a, 1987b). Le fait qu'il n'y en ait pas dans les restes faisant l'objet du présent rapport pourrait indiquer qu'elles étaient trop chères pour les occupants des lieux. Malheureusement, rien dans ces restes ne permet de préciser de façon concluante le niveau socio-économique de ces occupants. Peut-être pourra-t-on un jour résoudre ce problème grâce à quelque document d'archives.

Il ressort des restes animaux examinés que ces habitants de Place-Royale avaient une nourriture abondante et variée. Cette famille, dont on ne peut dire exactement si elle était prospère ou bien de condition moyenne, semblait disposer de ressources suffisantes pour acheter les principaux types de viande nécessaires à une bonne alimentation. Comme les marchés pouvaient fournir la plupart de ces viandes, le gibier apportait une certaine variété, mais n'était pas indispensable. Selon toute apparence, le régime alimentaire des habitants de ce site ressemble beaucoup à ceux décrits pour d'autres sites de la fin du 18e siècle et du 19e siècle à Québec.

ANALYSE COMPARATIVE

Nous comparerons ici nos résultats avec ceux des analyses effectuées sur cinq autres assemblages de restes animaux trouvés sur le site du Musée de la Civilisation à Québec. Ces restes avaient été analysés par Leslie Still, spécialiste au Centre d'identification zooarchéologique (voir Still, 1987). Trois de ces dépôts (CeEt215-1A8, CeEt215-1A9 et CeEt215-1A10) provenaient, selon toute apparence, de cabinets d'aisances et dateraient des années 1790 à 1830. Les deux autres (CeEt143-7A4 et CeEt143-7A5), trouvés dans un baril enfoui sur le site CeEt28, dateraient des années 1820 à 1860 (Still, 1987). Les restes (CeEt28) faisant l'objet du présent rapport datent approximativement de la même période que les ensembles CeEt143-7A4 et 7A5.

Bien qu'il s'agisse du même contexte urbain et qu'il y ait chevauchement de la datation de CeEt28 avec celle de CeEt143-7A4et 7A5, des différences notables existent (voir figures 6 et 7). Dans CeEt28 et CeEt143-7A4, il y a prédominance des os de vaches, tandis que dans CeEt143-7A5, ce sont les os de cochons qui sont les plus nombreux, et de loin. On ne peut vraiment expliquer cette différence sinon qu'elle résulte de dépôts distinctifs. En outre, dans le cas du baril, les restes de cochons et de vaches sont constitués principalement de dents et d'os crâniens (figure 9), tandis que dans le cas de CeEt28, ces éléments représentent moins de 45% des restes identifiés pour chacune de ces deux espèces. Selon toute apparence, nous avons dans CeEt28 aussi bien des restes de repas que des déchets d'abattage, tandis que le baril contient surtout des déchets d'abattage. Selon Still (1987:46), la prédominance des dents et des os crâniens dans CeEt143-7A4 et 7A5 serait due au fait que "l'on utilisait si bien les carcasses dans cette famille, qu'il n'en restait que les dents." L'auteur ajoute que les restes trouvés dans le baril "sont peut-être le résultat d'une opération spéciale de transformation alimentaire ou d'un procédé de fabrication (1987:50)."

Une autre différence apparaît nettement quand on compare les NMI relativement élevés de la morue franche et autres espèces de poissons dans CeEt28 aux NMI trouvés dans les deux assemblages provenant du baril. Dans les trois cas, le poisson occupe une place importante après la viande, mais dans CeEt28, les quantités de poissons et leur variété sont sensiblement plus élevées que dans les deux autres cas. De même, les poulets et les oiseaux sauvages, très bien représentés dans les restes trouvés dans les latrines, le sont beaucoup moins dans les restes contenus dans le baril. On peut simplement imaginer que le nombre d'os ainsi que la variété des espèces retrouvées dans chacun de ces dépôts sont fonction des habitudes de mise au rebut des déchets ou des activités de transformation. Une dernière différence réside dans la présence d'os de chats et d'un chien dans les latrines, contrairement au baril, qui n'en contenait pas. À part le rat ou la souris qui s'est retrouvé par hasard dans le baril, le contenu de ce dernier donne à penser qu'on s'en servait uniquement pour les déchets de cuisine. Par contre, étant donné qu'on utilisait déjà les latrines pour y jeter toutes sortes de rebuts, il fut sans doute jugé commode d'y jeter aussi les chats et le chien.

Les trois assemblages de restes présentent une certaine similitude en ce qui concerne le nombre d'invertébrés (principalement des huîtres) et de mammifères sauvages. Les pourcentages d'invertébrés sont donnés dans la figure 8. Les huîtres, inexistantes dans CeEt28, sont présentes en petit nombre aussi bien dans CeEt143-7A4 que dans CeEt143-7A5. Les mammifères sauvages comestibles, très peu nombreux dans les trois cas, sont représentés principalement par quelques lièvres d'Amérique. On n'a trouvé qu'un seul grand mammifère, un ours noir, dans CeEt143-7A4.

La meilleure façon de comparer les restes trouvés dans CeEt28 avec ceux de CeEt215 est de le faire dans une perspective chronologique, donc de comparer les données des dépôts CeEt28, CeEt143-7A4 et 7A5, qui datent des années 1820 à 1860 environ,

avec celles des trois autres dépôts, à savoir CeEt215-1A8, 1A9 et 1A10, qui leur sont antérieurs. Il y a cependant lieu de noter que CeEt215-1A9 et 1A10 contiennent un nombre minime d'os (21 et 27 respectivement), ce qui risque de fausser considérablement les choses. C'est pourquoi, la plupart des données comparatives ont été tirées de CeEt215-1A8, qui contenait un échantillon plus important (n = 625). Les échantillons du baril contenaient respectivement 1033 (CeEt143-7A4) et 299 os (CeEt143-7A5), tandis que CeEt28 en contenait 3967. On a utilisé toutes les données disponibles pour tracer les diagrammes de fréquence.

Les figures 6 et 7 montrent une diminution globale du nombre d'os de vaches à mesure que l'on se rapproche de notre époque, ce qui indique une baisse de la consommation de la viande de boeuf. Les veaux de moins d'un an semblent avoir conservé leur attrait comme source de viande. Sur huit vaches trouvées dans CeEt215-1A8, trois avaient moins d'un an, et dans le cas de CeEt28, six des 14 vaches trouvées avaient 5 à 6 mois, et même moins. On trouvera dans l'annexe 1 les âges des mammifères domestiques trouvés dans les six dépôts.

La présence d'os de vache provenant de toutes les parties du corps indique que les latrines sont restées le principal endroit de mise au rebut des déchets de table et d'abattage. Les données relatives à la représentation des diverses parties du corps des bêtes sont présentées dans la figure 9. Ce type de données n'est pas disponible dans le cas de CeEt143-7A5, en raison du très petit nombre d'éléments de vaches que l'on y a trouvé. La présence de déchets d'abattage donne à penser que des vaches avaient probablement été élevées sur place, puis tuées dans les parages. Le nombre de coupes effectuées sur les carcasses de vaches semble s'être sensiblement accru au fil des ans, ce qui suggère que l'usage des scies, qui fut introduit vers la fin du 18^{e} siècle, se généralisait pour la production d'un plus grand nombre de morceaux destinés à la consommation individuelle. Bien que l'on ait trouvé

quelques os suggérant ce genre de consommation (bifteck de ronde, par exemple), les rôtis de taille moyenne ou grande continuèrent sans doute à être très demandés. L'augmentation, au fil des ans, des déchets d'abattage et des os coupés signifie peut-être qu'il était devenu plus courant d'abattre les bêtes chez soi. Les scies n'ont jamais été utilisées sur les carcasses de veaux, mais uniquement sur celles de bêtes plus âgées. Les pourcentages d'os de mammifères domestiques portant des traces de coupe de boucherie sont donnés sous forme de diagrammes dans la figure 10.

On note une diminution générale du nombre d'os de moutons au fil des ans, comme dans le cas des os de vaches, et l'on observe une augmentation considérable du nombre d'os de cochons. Les diagrammes de fréquence indiquent une baisse de la consommation de la viande de mouton, le porc venant alors au deuxième rang en importance après le boeuf. Ces résultats s'opposent radicalement à ceux qu'avaient obtenus Balkwill et Cumbaa (1987) dans l'analyse des restes animaux laissés par les militaires en divers lieux de Québec, entre 1705 et 1820 environ. Ces auteurs ont en effet observé une augmentation considérable des éléments de moutons au début du 19e siècle et une nette diminution des os de cochons; ils en conclurent que les troupes anglaises de cette époque consommaient surtout du mouton et de l'agneau, plutôt que du porc. Ces conclusions sont tout à fait logiques, compte tenu de la préférence qu'ont toujours manifestée les Anglais pour le mouton et l'agneau. Mais on peut aussi penser que l'approvisionnement en vivres des militaires différait considérablement de celui des civils. Il est également possible que les habitants de Place-Royale se soient arrangés pour élever dans l'arrière-cour de leur maison plus de cochons que de moutons (les premiers étant les mammifères domestiques exigeant le moins de soins) et qu'ils aient ainsi consommé du porc frais en plus grande quantité.

La comparaison en ce qui concerne les pourcentages des différents types d'os de cochons trouvés dans CeEt215-1A8 avec ceux de CeEt28 montre clairement, comme dans le cas des os de vaches, qu'on avait coutume de jeter dans les latrines les déchets de table aussi bien que les rebuts d'abattage. Le nombre des os des membres avant est assez constant, tandis qu'on note une légère augmentation des éléments des membres arrière et un très net accroissement des os provenant du tronc des bêtes. Les fragments crâniens prédominent dans tous ces dépôts.

La présence d'os provenant de toutes les parties du corps des bêtes, alliée au nombre élevé d'os crâniens, indique qu'une bonne partie du porc frais consommé par les habitants de ces lieux provenait sans doute de bêtes abattues sur place. Les déchets de table, relativement peu nombreux par rapport aux rebuts d'abattage, donnent à penser que les restes de certains repas ont pu être jetés ailleurs que dans les latrines. Faute de données concernant les pourcentages des différents types d'os de mouton de la plupart des assemblages étudiés ici, une comparaison de la représentation des parties du corps ne peut être effectuée.

On observe au fil des ans une légère augmentation de la fréquence des restes de moutons abattus, ainsi qu'une diminution des os de cochons (voir figure 10). Selon toute apparence, l'emploi des haches, couperets et couteaux est demeuré courant dans le découpage des carcasses de cochons et de moutons, mais les scies étaient rarement utilisées. Les données du dépôt CeEt215-1A8, quoique limitées, indiquent que l'on consommait de la viande de porc de plus de trois ans durant la première période. De même, durant la seconde période, la plupart de la viande de porc provenait de bêtes de deux ans ou davantage. Il ressort également des données relatives à l'âge des animaux (voir annexe 1) que le mouton a toujours été plus populaire que l'agneau. Outre la question de goût, il se peut que l'on attendait aussi que la laine des bêtes devienne plus abondante avant de les abattre.

Bien que l'on pense qu'une bonne partie de l'alimentation carnée ait été fournie par du bétail élevé sur place, l'augmentation de la part prise par le marché dans l'approvisionnement des habitants en viande et en denrées diverses a sans doute eu pour effet de modifier leurs modes de subsistance et leurs habitudes alimentaires. Grâce aux viandes d'appoint fournies par les marchés, les habitants ont pu introduire une grande variété dans leur alimentation habituelle. Les figures 6 et 7 montrent que le poisson fut l'une des plus importantes sources d'appoint. Les restes animaux des périodes plus récentes nous révèlent que les poissons de mer, notamment la morue, avaient pris un peu plus d'importance dans l'alimentation. On devait sans doute trouver de la morue salée aussi bien que de la morue fraîche dès la fin du 18e siècle, mais ce poisson n'était que rarement consommé avant cette époque. Divers poissons d'eau douce, pêchés dans la région ou bien achetés au marché, prirent de l'importance dans l'alimentation. Contrairement au dépôt CeEt215-1A8, où n'étaient représentées que deux espèces d'eau douce, les latrines plus récentes du site CeEt28 contenaient les restes de 18 espèces non marines.

Il ressort du nombre total des os de poulets que la popularité de ces oiseaux, en tant que source alimentaire d'appoint, s'est maintenue et a même augmenté quelque peu au fil des ans. D'autres oiseaux domestiques, comme le dindon, ne sont présents qu'en faible proportion, et dans des assemblages de datation plus récente. Aux époques plus anciennes, poulets et avifaune sauvage ont probablement été les principales sources de viande d'oiseaux. Quoique la viande de mammifère sauvage n'a jamais joué un rôle majeur dans l'alimentation, son importance semble s'être légèrement accrue au fil des ans. Quant aux aliments importés, comme les huîtres, on en a trouvé d'importantes quantités dans les dépôts de datation plus ancienne, notamment CeEt215-1A8, mais pratiquement plus dans les dépôts plus récents. Cette diminution est peut-être due à une question de préférenceou bien à la rareté des huîtres au marché.

L'évolution sans doute la plus évidente réside dans l'accroissement de la variété des aliments, signe d'un besoin de diversification. Grâce à l'augmentation de la variété des denrées offertes par les marchés, les habitants ont probablement enrichi leur alimentation traditionnelle, sans toutefois en modifier fondamentalement la composition. Le boeuf, le porc et le mouton restèrent les viandes les plus importantes. Quant à la consommation de la viande de veau, elle augmenta au 19e siècle, lorsque les marchés commencèrent à en offrir de grandes quantités (Balkwill et Cumbaa, 1987). Vers le début du 19e siècle, les Anglais manifestent une légère préférence pour le mouton et l'agneau, mais au cours des quelques décennies suivantes, le porc deviendra bien plus populaire que le mouton. En même temps, les aliments d'appoint, comme le poulet et le poisson, deviennent très importants dans l'alimentation. Le lièvre d'Amérique et les oiseaux sauvages prennnent également plus d'importance, mais moins que le poulet et le poisson. La baisse de la consommation d'huîtres au fil des ans est peut-être le résultat de leur rareté dans les marchés. Il se peut aussi que les habitants n'aient plus eu les moyens d'en acheter ou bien qu'ils se mirent à moins apprécier les fruits de mer.

Sur le plan de la composition aussi bien que de la quantité, l'alimentation des habitants a très certainement été fonction de leur niveau socio-économique, les riches pouvant, plus que les autres classes, satisfaire les besoins d'une existence confortable à tous points de vue. Il est possible que ce survol chronologique nous a permis d'observer comment la richesse entraîne l'évolution des habitudes alimentaires. Les restes les plus anciens ont peut-être été laissés par une famille de condition modeste, qui avait une alimentation simple, se composant surtout de viandes d'animaux domestiques. Par contre, les restes de datation plus récente ont pu être laissés par une famille de niveau socio-économique plus

élevé, qui avait les moyens de s'offrir une nourriture plus abondante et plus variée. Une chose est certaine, c'est que l'alimentation est devenue plus variée dès le milieu du 19e siècle, mais on s'interroge toujours sur les facteurs de cette évolution des habitudes alimentaires des habitants de ce site historique de Québec.

REMERCIEMENTS

Je remercie Brenda Dowling d'avoir utilisé avec efficacité l'ordinateur et de m'avoir aidée à organiser et à présenter les résultats chiffrés. Je suis également reconnaissante à Stephen Dolan, étudiant qui a travaillé bénévolement au classement de tous les os et a effectué avec précision l'identification préliminaire des oiseaux et des petits mammifères.

BIBLIOGRAPHIE

Ashbrook, Frank G.
1955 Butchering, Processing and Preservation of Meat. D. Van Nostrand Company, Inc., New York, pp. 314.

Balkwill, Darlene et S. Cumbaa
1987 Salt Pork and Beef Again? The Diet of French and British Soldiers at the Casemate, Bastion St. Louis, Quebec. Research Bulletin, 252, Parks, Environment Canada, pp. 35.

Banfield, A.W.F.
1974 The Mammals of Canada. National Museum of Natural Sciences, National Museum of Canada. University of Toronto Press, pp. 438.

Bishop, Morris
1963 Champlain: The Life of Fortitude. McClelland and Stewart, Limited, Toronto, pp. 308.

Boessneck, J.
1969 Osteological Differences Between Sheep (Ovis aries Linné) and Goat (Capra hircus Linné). Science in Archaeology. Thames and Hudson, Bristol, pp. 331-358.

Chaplin, Raymond E.
1971 The Study of Animal Bones From Archaeological Sites. Seminar Press, London, pp. 170.

Chapman, Joseph A. et G.A. Feldhamer
1982 Wild Mammals of North America. John Hopkins University Press, Baltimore, pp. 1147.

Cumbaa, Stephen
1979 An Analysis of Animal Bones From the 1696 Wreck of HMS Sapphire, Bay Bulls, Newfoundland. Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 24.

Dagg, Anne I.
1974 Canadian Wildlife and Man. McClelland and Stewart Limited, Toronto, pp. 192.

Deetz, James
1977 In Small Things Forgotten. Doubleday, Anchor Press New York, pp. 184.

De Voe, Thomas F.
1867 The Market Assistant. Hurd and Houghton Publishers, New York, pp. 455.

De Volpi, Charles P.
1971 Québec: A Pictorial Record. Page-Sangster Inc., Sherbrooke, pl. 180.

Godfrey, W. Earl
1986 The Birds of Canada. National Museum of Natural Sciences, National Museums of Canada, Ottawa, pp. 595.

MacCrimmon, Hugh R.
1977 Animals, Man, and Change. McClelland and Stewart, Toronto, pp. 160.

Martin, Paul-Louis
1980 Histoire de la chasse au Québec. Boréal Express, Montréal, pp. 279.

Moussette, Marcel
1979 Fishing Methods Used in the St. Lawrence River and Gulf. History and Archaeology, 22, Parks Canada, Ottawa, pp. 171.

Nichol, Heather
1983 Bones From the Perthuis House Latrine at Place Royale, Québec (1682-1760). Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 48.

1982 The Domestic Economy of Two Québec City Houses (1740-1830). Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 130.

Payne, Sebastian
1984 The Use of Early 19th Century Data in Ageing Cattle Mandibles From Archaeological Sites, and the Relationship Between the Eruption of M3 and P4. Circaea 2(2):77-82.

Prummel, W. et H.J. Frisch
1986 A Guide for the Distinction of Species, Sex, and Body Size in Bones of Sheep and Goat. Journal of Archaeological Science, 13(6):567-577.

Rick, Anne
1981 The Habitations of Champlain: A Study of French Subsistence at Quebec, 1608-1701. Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 24.

Sagard, Gabriel
1632 The Long Journey to the Country of the Hurons. G.M. Wrong (ed.), 1939, The Champlain Society, Toronto, pp. 411.

Saunders, R.M.
1935 The First Introduction of European Plants and Animals Into Canada. The Canadian Historical Review 16(4):388-406.

Schmid, Elisabeth
1972 Atlas of Animal Bones. Elsevier Publishing Company, Amsterdam, pp. 159.

Scott, W.B. et E.J. Crossman
1973 Freshwater Fishes of Canada. Bulletin 184, Fisheries Research Board of Canada, Ottawa, pp. 966.

Schulz, P.D. et Sherri Gust
1983 Faunal Remains and Social Status in 19th Century Sacramento. Historical Archaeology 17(1):44-53.

Silver, I.A.
1969 The Ageing of Domestic Animals. Science in Archaeology. Thames and Hudson, Bristol, pp. 283-302.

Singer, David A.
1985 The Use of Fish Remains as a Socio-Economic Measure: An Example From 19th Century New England. Historical Archaeology 19(2):110-113.

Still, Leslie
1987 A Faunal Examination of 18th and 19th Century Urban Deposits From the Site of the Musée de la Civilisation, Quebec City. Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 75.

1984 Discarded Wealth: The Faunal Analysis of Two 18th Century Latrines (Quebec City, 1751-1820). Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 33.

Wilson, J.P. et L.D. Southwood
1976 Fort George on the Niagara: An Archaeological Perspective. History and Archaeology, nº 9, Parks Canada, pp. 153.

Yasui, Cathy
1987a The Faunal Analysis of Two Structures From the Dépendances du Château Saint-Louis, Québec City, Québec (1771-1854). Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, pp. 54.

1987b An Analysis of Faunal Remains From the Château St-Louis Courtyard Privy, Québec City, Québec (1815-1854). Manuscrit conservé au Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa, pp. 59.

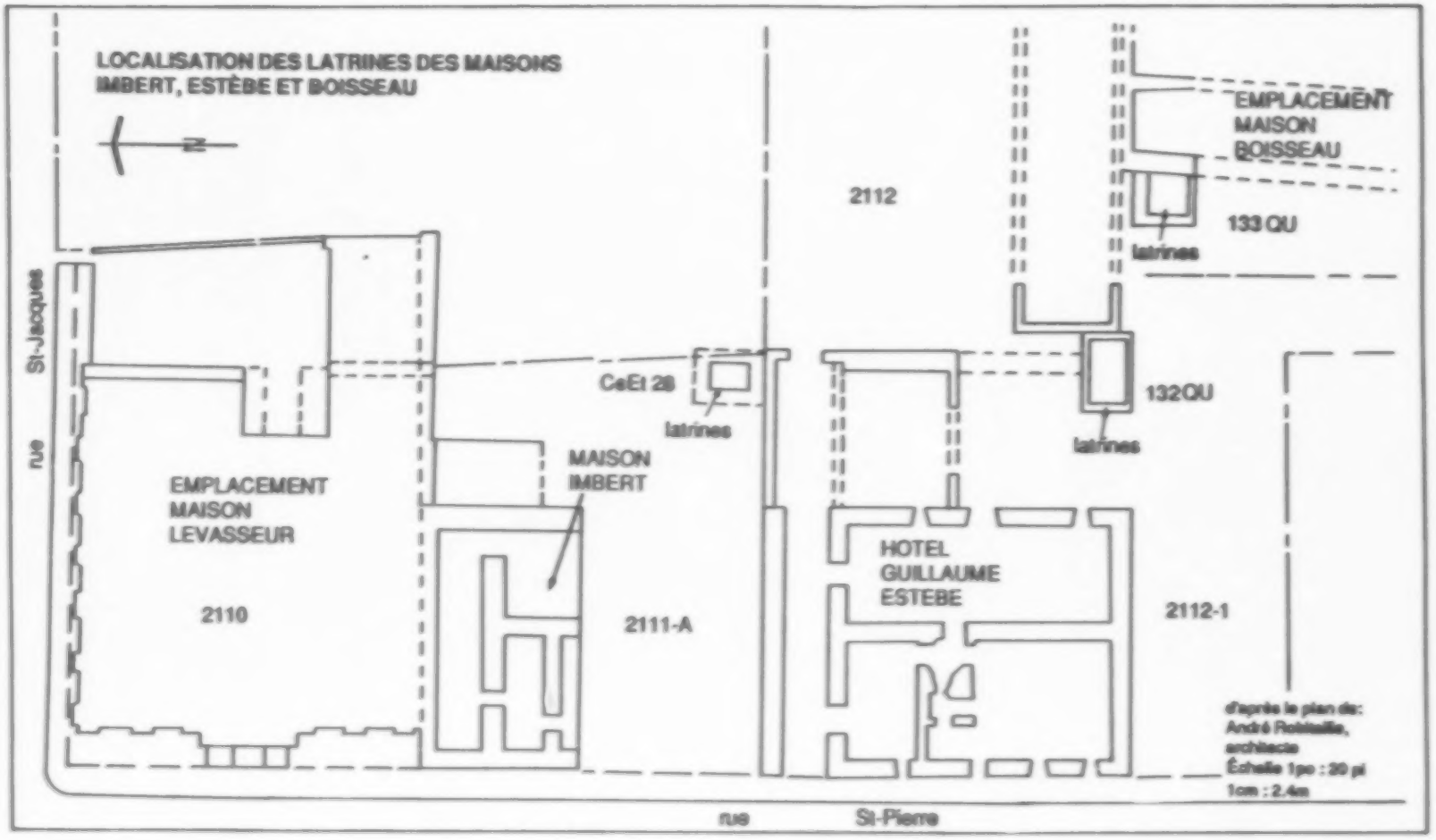
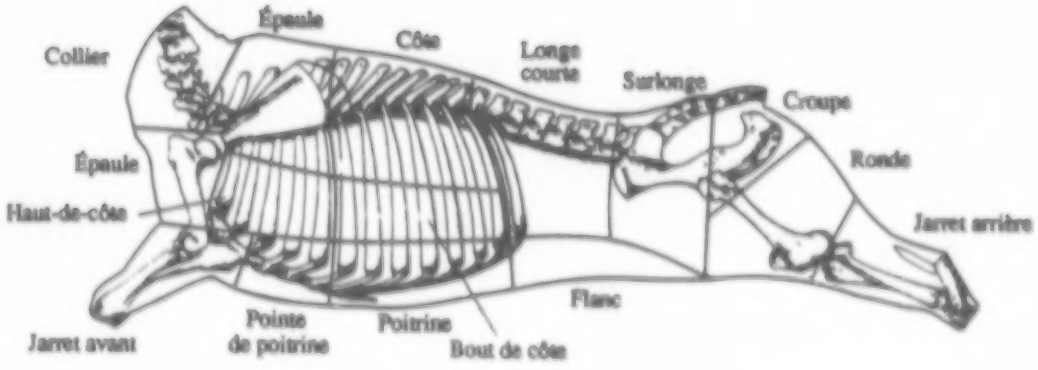


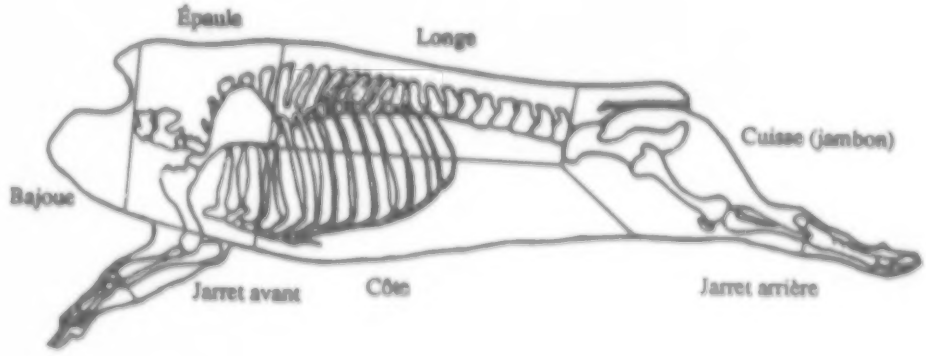
FIGURE 1. Localisation du site des latrines de Place-Royale (CeEt 28)

FIGURE 2. Diagramme des coupes de boucherie pratiquées à l'époque sur les carcasses des vaches, des cochons et des moutons (D'après Schulz et Gust, 1983; et Ashbook, 1955).

VACHE



COCHON



MOUTON

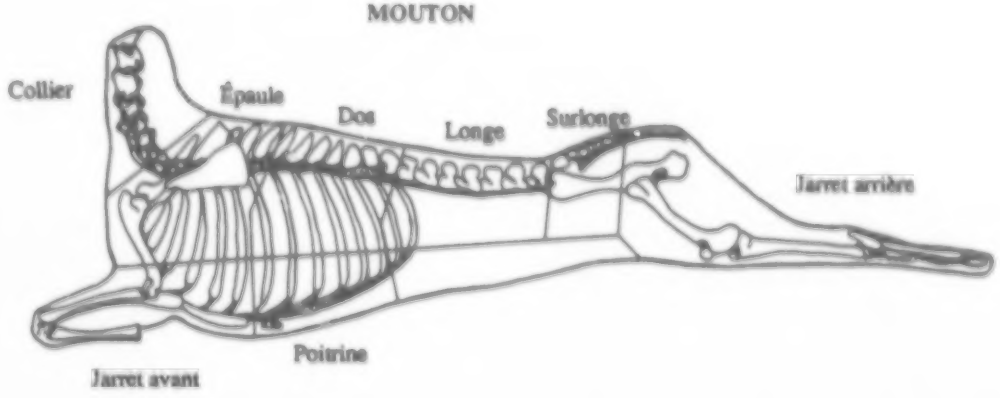
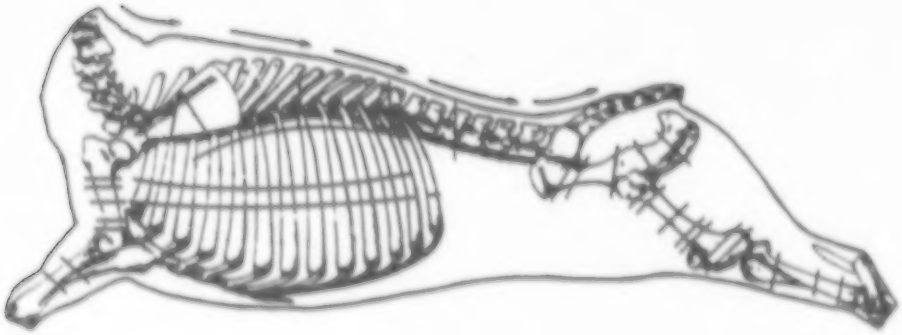
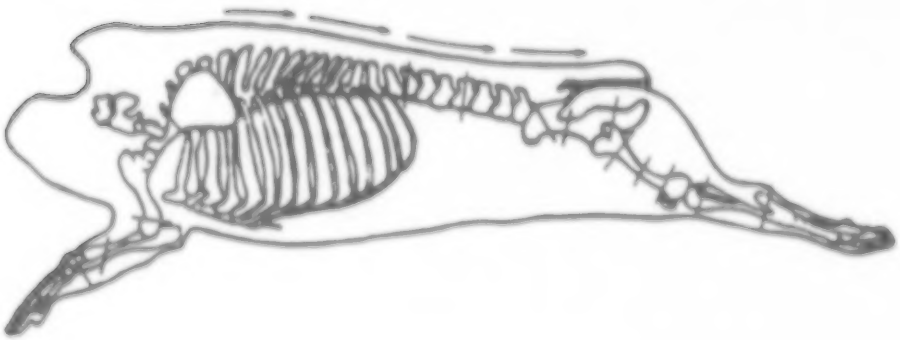


FIGURE 3. Diagramme illustrant la position des traces de coupes de boucherie sur le squelette post-crânien de la vache, du cochon et du mouton.

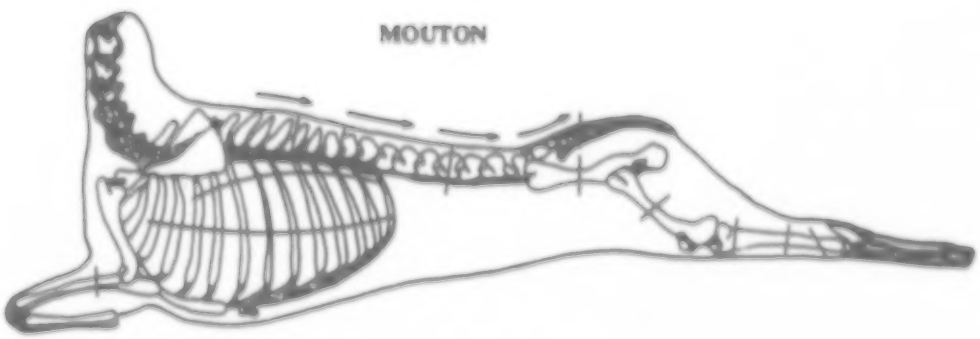
VACHE



COCHON



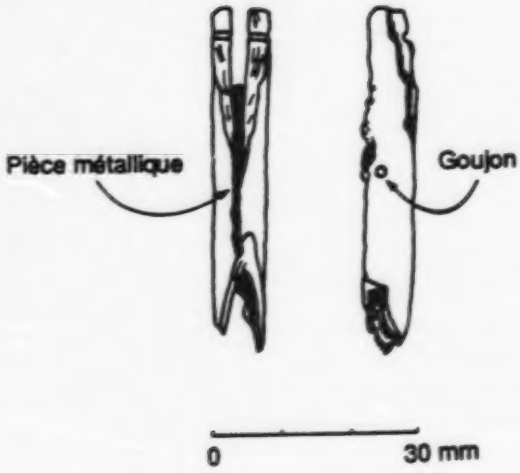
MOUTON



MARCHÉ DE LA HAUTE-VILLE, À QUÉBEC: 17° SOUS ZÉRO FAHRENHEIT

FIGURE 4. Vue du marché de la Haute-Ville, à Québec, en 1873 (De Volpi, 1971)

FIGURE 5. Illustration de l'objet façonné trouvé dans CeEt 28-1A2



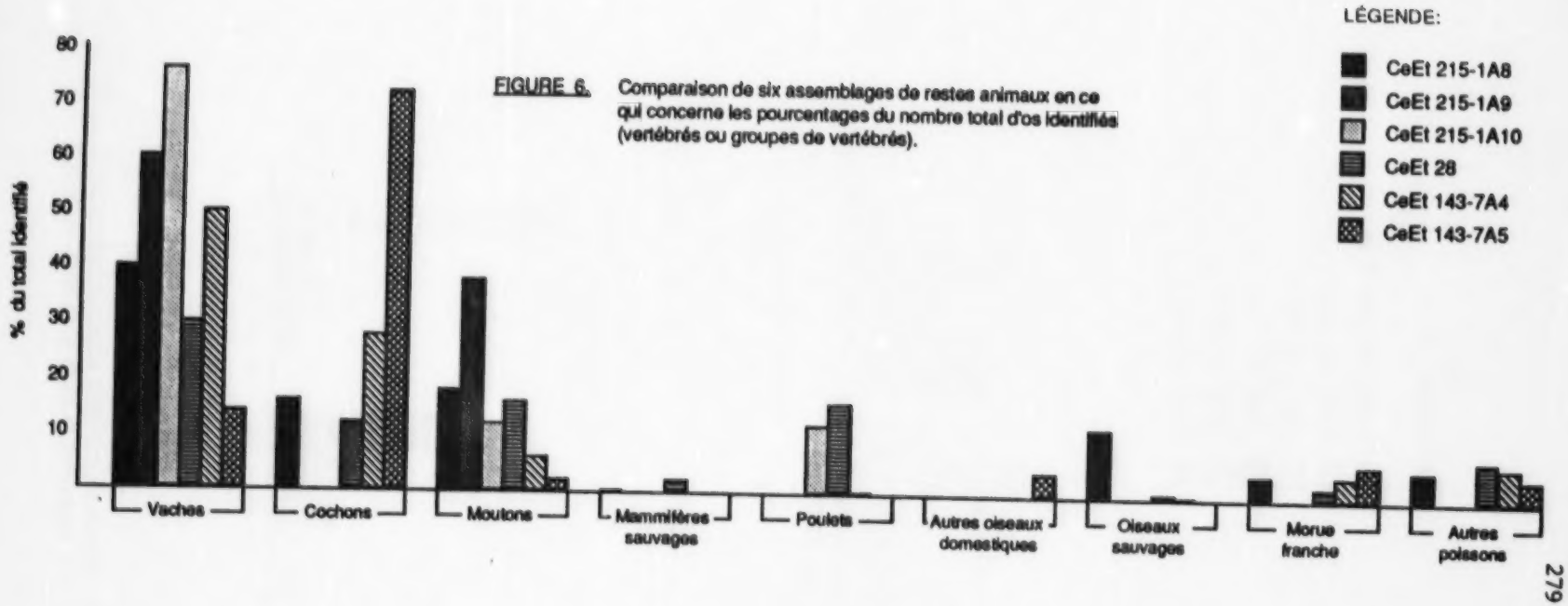


FIGURE 6. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne les pourcentages du nombre total d'os identifiés (vertébrés ou groupes de vertébrés).

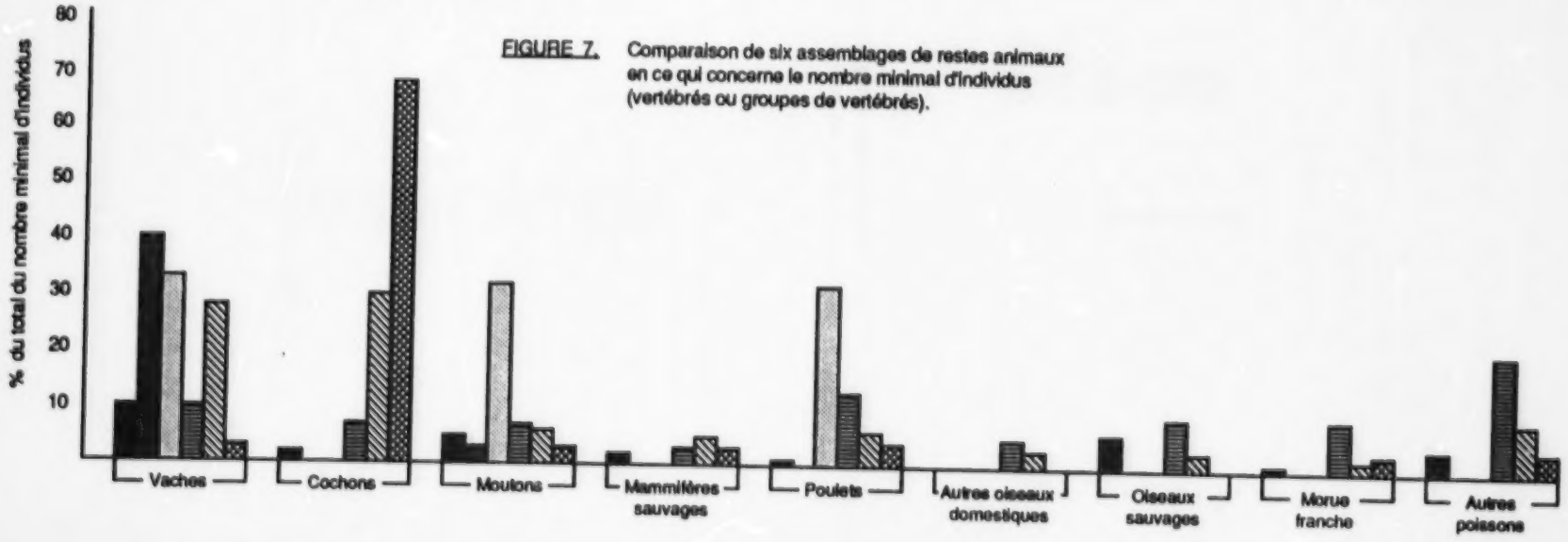


FIGURE 7. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne le nombre minimal d'individus (vertébrés ou groupes de vertébrés).

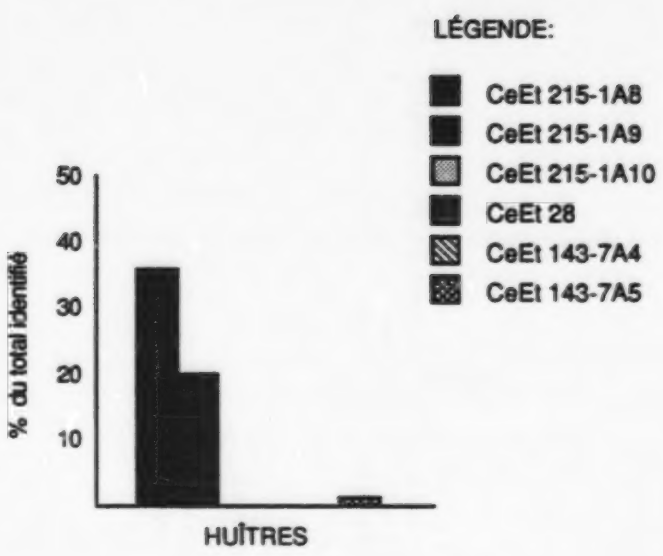


FIGURE 8. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne les pourcentages du nombre total d'os identifiés dans le cas des invertébrés.

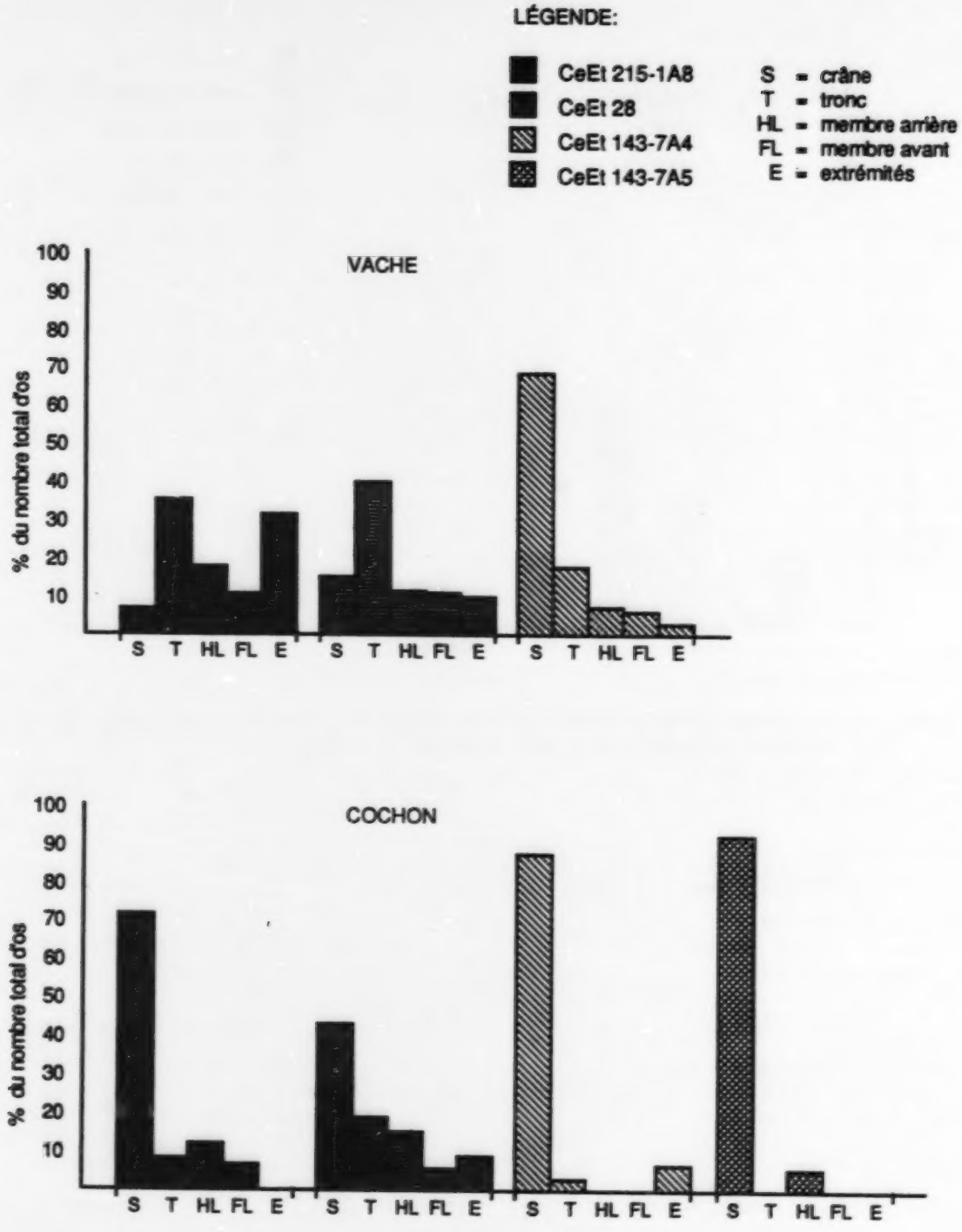


FIGURE 9. Comparaison de quatre assemblages de restes animaux en ce qui concerne la représentation des parties du corps de la vache et du cochon.

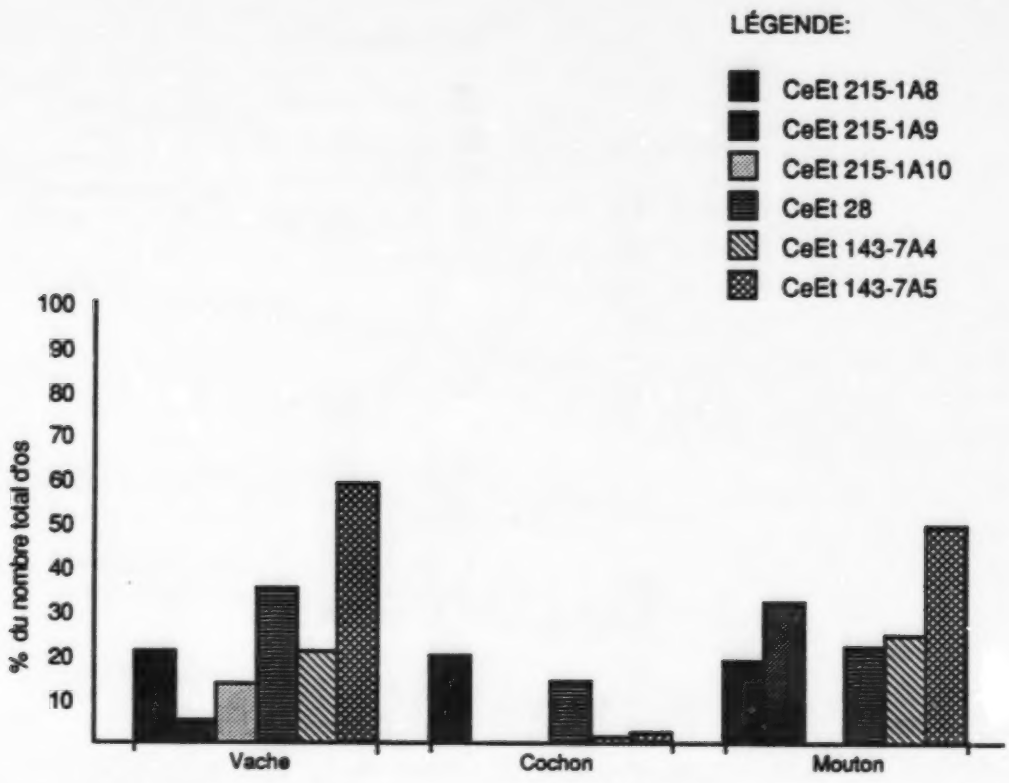


FIGURE 10. Comparaison de six assemblages de restes animaux en ce qui concerne la fréquence des traces de coupes de boucherie sur la vache, le cochon et le mouton.

ANNEXE 1. ESTIMATIONS DE L'ÂGE DES VACHES, DES COCHONS ET DES MOUTONS DES SIX ASSEMBLAGES

VACHE

CeEt143-7A4
NMI = 10
1 nouveau-né
2 de moins de 6 mois
1 de plus de 6 mois et moins de 1 an
3 de plus de 6 - 9 mois
1 de 2,5 ans environ
1 de 5 ans environ
1 de plus de 5 ans

CeEt143-7A5
NMI = 1
1 d'environ 4,5 ans

CeEt28 - Latrines de Place Royale
NMI = 14
1 nouveau-né
5 de 5 - 6 mois environ
1 de moins de 3,5 - 4 ans
3 de moins de 2 - 2,5 ans
1 de 3,5 - 4 ans environ
2 de plus de 3,5 - 4 ans
1 de plus de 7 - 9 ans

CeEt215-1A8
NMI = 7
1 nouveau-né
1 de 2 mois environ
1 de 6 mois environ
1 de 1 an environ
1 de plus de 1 an et de moins de 3,5 - 4 ans
1 de 3,5 ans environ
1 de 5 ans environ

CeEt215-1A9
NMI = 2
1 nouveau-né
1 de moins de 3,5 ans

CeEt215-1A10
NMI = 1
1 de moins de 12 - 18 mois

COCHON

CeEt143-7A4
NMI = 11
1 de moins de 2 ans
9 de plus de 2,5 - 3 ans
1 vieux (âge inconnu)

CeEt143-7A5
NMI = 21
1 de moins de 2 ans
20 de 2,5 - 3 ans ou davantage

CeEt28 - Latrines
NMI = 9
1 de 7 - 10 semaines
1 de plus de 6 mois et moins de 12 mois
5 de 17 - 22 mois environ
1 de plus de 17 - 22 mois
1 d'âge inconnu

CeEt215-1A8
NMI = 2
1 de plus de 3 ans
1 de plus de 3 ans et moins de 3,5 ans

CeEt215-1A9
Aucun

CeEt215-1A10
Aucun

ANNEXE 1 (suite)

MOUTON

CeEt-7A4
NMI = 2
1 de 18 mois environ
1 de plus de 3 - 3,5 ans

CeEt28 - Latrines
NMI = 9
1 de moins de 1,25 - 1,66 an
1 de plus de 9 - 12 mois et moins de 21 - 24 mois
2 de moins de 3 - 3,5 ans
2 de 1,25 - 1,66 an environ
1 de 3,5 ans environ
1 de plus de 3 - 3,5 ans
1 d'âge inconnu

CeEt215-1A9
NMI = 1
1 de plus de 2,5 - 3 ans

CeEt143-7A5
NMI = 1
1 de 10 mois environ

CeEt215-1A8
NMI = 4
1 jeune (âge inconnu)
1 de moins de 1,5 - 2 ans
1 de plus de 18 mois et moins de 2,5 - 3 ans
1 de plus de 3 - 4 a

CeEt215-1A10
NMI = 1
1 de plus de 2,5 ans

La présente étude sur les modes de vie des habitants de Place-Royale entre 1820 et 1859 s'appuie sur l'analyse de données historiques et archéologiques et se présente en trois tomes: une synthèse et deux annexes.

La partie la plus importante de la synthèse concerne la vie domestique. L'auteur montre comment les habitants de ce microcosme se chauffaient, s'éclairaient, meublaient et décoraient leur intérieur, ce qu'ils mangeaient, comment ils se vêtaient et se soignaient, quels étaient leurs loisirs et comment ils se déplaçaient. Puis, il nous entraîne dans des endroits publics tels que l'auberge, le magasin et la boutique ainsi qu'au marché et sur les quais.

L'annexe 1 reproduit les 73 fiches descriptives des inventaires de biens parmi lesquelles 26 ont été sélectionnées aux fins de l'étude.

Dans l'annexe 2, l'information archéologique recueillie sur les biens meubles est analysée sous l'angle des techniques traditionnelles et innovatrices qui caractérisent la culture matérielle au XIX^{e} siècle.

Ministere des
Affaires culturelles

ISBN 2-551-14152-4

90000

9 782551 141524

Imprimé au Québec, Canada